



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Albóndigas con Crepe

Krepli Köfte



500 gramos carne molida
2 rebanadas de pan rancio
1 huevo
1 cebolla
1 cucharadita de sal
1 / 2 cucharadita de comino
1 / 2 cucharadita de pimienta negro
Kashar queso

Por Crepe;
1 huevo
1 vaso de leche
5 cucharadas de harina
1/2 cucharadita de sal
Aceite vegetal

- # En primer lugar, debe preparar el albóndigas; reja la cebolla, añadir las migas en el mismo, amasar hasta que se convierte en masa.
- # Añadir los ingredientes restantes en albóndiga, amasar por 10 minutos. Refrigere la mezcla, mientras que la cocina de crespón.
- # Mezclar todos los ingredientes de crespón así en un recipiente profundo.
- # Engrase el pan un poco y, a continuación, vierta el postre placa de tamaño crespón mezcla en él, cocinar ambas partes.
- # Después de cocinar los crepes, recoger piezas que son más pequeñas que las albóndigas de hamburguesas de la mezcla descansado, y la forma.
- # Cocine los albóndigas con un poco de aceite en una sartén.
- # Coloque el albóndigas entre las capas de crespón, y pack.
- # Obtener el paquete de caras hacia abajo mientras que colocarlas en la bandeja del horno engrasada.
- # Lugar kashar delgada de queso en lonchas con las albóndigas de crespón.
- # Cocine en horno a 180 C hasta que el kashar se derrite.
- # Servir bien caliente.

Nota: Puede colocar otra cosa como beefsteaks entre las capas de crespón también.