



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

---

## Inegol Kofte

İnegöl Köfte



500 gramos carne molida  
1 rebanada de pan rancia  
1 cebolla mediana  
2 dientes de ajo  
1/2 cucharadita de tomillo  
1/4 cucharadita de pimienta  
1/2 cucharadita de cumín  
1+1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
3/4 bicarbonato de sodio

- # Ralle la cebolla sobre el viejo pan, añadir los dientes de ajo machacados, y mezclar hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir el resto de la mezcla y machacados tomillo, amase durante 10 minutos por lo menos.
- # Refrigere por 30 minutos y, a continuación, elija piezas de nogal de tamaño y la forma como los dedos.
- # Grill.
- # Sirva caliente.

Nota: Elasticidad es la mayor especialidad de Inegol Kofte. Para proporcionar esta especialidad puede añadir algún terreno hígado.