



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

Kayseri Albóndigas

Kayseri Köftesi



500 gramos carne molida
1 cebolla mediana
3 rebanadas de pan rancio
1 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1+1/2 cucharadita de sal
7-8 tallos de perejil, picado
3 patatas
3 tomates
4 pimientos verdes largo
1/3 vaso de aceite vegetal

Ralle la cebolla sobre las migajas. Mezclar, cuando se convierte en puré, añade el resto de ingredientes albóndiga, y amasar durante aproximadamente 8-10 minutos.

Si bien la refrigeración albóndigas mezclar, pelar las patatas, y el tramo en 1/2 pulgada de ancho círculos, la rebanada de tomate también, y cada rendija la pimienta en 2 piezas y eliminar las semillas.

Engrase la bandeja del horno con 1/3 vaso de aceite. Coloque las rodajas de patatas en la bandeja. Coloque el gran tamaño de las albóndigas de patata en la capa con espacios entre ellos.

Coloque las rodajas de tomate y pimiento en rodajas los espacios entre las albóndigas. Espolvoree sal en todo.

Cocine en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C, hasta que la albóndigas vuelve rojo. Servir bien caliente.

Nota: Se recomienda a sentar las albóndigas mezcla todo el papa capa en lugar de dar forma a ellos.