



## Albóndigas con Begendi

Beğendili Köfte



750 gramos carne molida  
3 rebanadas de pan rancio  
1 cebolla grande  
1 huevo  
1 patata pequeña  
1 cucharadita de comino  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 + 1/2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta pasta

Por Begendi:  
3 berenjenas, para asar  
3 vaso de leche  
3 cucharadas de mantequilla  
3 cucharadas de harina  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal

- # Usted debe preparar la begendi al principio. Asar las berenjenas más bajo calor de invertir constantemente.
- # Peel, mientras ellos todavía están calientes por la ayuda de un cuchillo, cortan finamente.
- # Ponga la mantequilla y la harina en una olla pequeña. Asar sobre fuego lento hasta que se convierte en rosa. Cuando la harina se convierte en rosa, añadir 3 tazas de leche lentamente, mezclar. Añadir negro pimienta y sal, cocer durante unos minutos más y retirar de la estufa.
- # Ponga las migajas en el plato, reja en la cebolla, y añadir sal. Amasar para suavizar las migajas.
- # Añadir carne molida, huevo, papa rallada, comino, pimienta negro, sal y pimienta pegar, amasar por 10 minutos.
- # Después de amasado, refrigerar por 1 hora como mínimo.
- # Elige piezas de nogal de tamaño de la mezcla descansado, rollo de ellos y grill.
- # Si el begendi es fresco, hacen tibia y el lugar en las placas. Coloque el albóndigas en la begendis en los platos, servir caliente.

**Nota:** Usted puede verter aceite caliente en todo el albóndigas al servicio.