



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

Patatas rellenas

Patates Dolması



500 gramos de papa, pequeñas
100 gramos terreno carne
1 cebolla, de gran tamaño
1/3 vaso de arroz
8-10 tallos de perejil y eneldo
1 cucharada de harina
Jugo de un limón
1 huevo
4 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta roja tritirados
3 vaso de agua

- # Pell las patatas, cueva de ellos y el lugar en un recipiente que está lleno de agua para la prevención de las patatas ensombrecer.
- # Ponga la cebolla finamente en dados, perejil, sal, carne molida, arroz en un bol y mezclar, tenes el relleno de esta manera.
- # Llenar este relleno en las patatas.
- # Coloque el preparado patatas en la olla, añadir 3 taza de agua caliente en ella, y la cubierta de la tapa, cocinar a fuego medio durante unos 20-25 minutos.
- # Batir la mezcla de harina, huevo, el jugo de limón con eneldo finamente en rodajas, y verter todo el cocinar las patatas.
- # Hacer el aceite caliente con pimienta roja y verter todo el patatas.
- # Sirva caliente.

Nota: Se puede cocinar este plato sin añadir la mezcla de zumo de limón, harina y huevo.