



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

Mulebbes Relleno

Mülebbes Dolması



1 kg. berenjenas
1 vaso de arroz
1+1/2 tazas de carne molida
2 cebollas
7 cucharadas de aceite vegetal
2 huevos
2 cucharadas de harina
La mitad manojo de perejil
1+1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 vaso de aceite, para freír

- # Eliminar los jefes de las berenjenas (no Cast Away), hacer agujeros para relleno, el resto en agua salada sin pelar durante media hora.
- # Rebana finamente la cebolla, lavar y añadir el arroz, carne molida, sal, pimienta negro, aceite vegetal y mezclar. Por último agregar el perejil picado, mezclar sin romper el arroz, añadir 1 taza de agua.
- # Llenar la mezcla en el drenaje y las berenjenas cedido. (Llenar 2/3 de los agujeros, debido a que el arroz va a crecer.)
- # Batir los huevos con la harina en un recipiente profundo, y la inmersión en las berenjenas rellenas esta mezcla, par-freír en aceite caliente.
- # Colocar el relleno berenjenas fritas en la olla, vierta 2 tazas de agua caliente de todo, cocinar hasta ablandar las berenjenas.
- # Servir bien caliente.

Nota: Mubelles relleno es una receta de cocina otomano, debido a que es la pasta cocida sin adición.