



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

Pan balones

Ekmek Köftesi



10 rebanadas de pan rancia
2 huevos
1 cebolla, de gran tamaño
1+1/2 vaso de leche
1 cucharada de harina
3 cucharadas de aceite vegetal
1/4 cucharada de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal
8-10 tallos de perejil (en rodajas)

- # Corte la cebolla asada y en el petróleo.
- # De este modo hervir la leche y el perejil.
- # Ponga la rancia rebanadas de pan en un cuenco profundo. Añadir la cebolla tostada, leche hervida con perejil, los huevos, sal, pimienta y mezclar negro.
- # Deje que la mezcla de pie durante unos 15-20 minutos.
- # Añadir la harina y la masa.
- # Haga limón del tamaño de las bolas con la ayuda de sus manos mojadas.
- # Hervir 5 taza de agua con 1 pizca de sal.
- # Añadir el pan bolas en el agua en ebullición, hervir durante unos 20 minutos.
- # Y, a continuación, freír las bolas con un poco de aceite.
- # Sirva las bolas de pan con la carne de las comidas.

Nota: Esta es una receta Alemana.