



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

Canapés con albóndigas

Köfteli Kanepe



200 gramos carne molida
1 cebolla pequeña
2-3 tallos de perejil
1/4 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal
5 rebanadas de pan de sándwich
Ketchup
Mayonesa

- # Ralle la cebolla, agregar carne molida, comino, pimienta negro, sal y perejil finamente rebanados en él. Amasar la mezcla durante 5 minutos.
- # Después de la refrigeración albóndigas mezcla durante media hora, divide en 20 pedazos. Después de rodar cada albóndiga por la fuerza sus manos sobre ellos y la forma como patties.
- # Barbacoa ambos tamaños de los patties.
- # Cortar cada rebanada de pan en 4 trozos y obtener 20 trozos pequeños de pan de esta manera.
- # Difundir ketchup todo las pequeñas rebanadas de pan en un primer momento, el lugar en parrilla patties, y poner algunos mayonesa en la patties.
- # Después de la preparación de todos los canapés de esta manera, colocarlos en la placa de servicio.
- # Se puede adornar el plato, colocando el francés fritas y hojas de perejil entre los canapés mientras prestaba servicios.

Nota: Crumbs no se añaden en la mezcla de las albóndigas de canapés.