



## Ihbeysi

Ihbeysi



2 cebollas  
1+1/2 cucharadas de pasta de tomate  
1 cucharada de harina  
7 vaso de agua  
1/2 vaso de aceite vegetal  
El jugo de un limón  
4 dientes de ajo  
1 cucharadita de sal

Para la albóndigas:  
12 oz carne molida  
1 vaso de bulgur, tipo delgado  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada

Para la parte superior:  
8 - 10 tallos de perejil

- # Añadir bulgur seco, sal, pimienta negro y rojo de pimienta aplastados en el suelo la carne, amasar la mezcla al menos durante 10 minutos, por orinarse en las manos cada cierto tiempo, hasta que la mezcla se convierte en totalmente homogénea.
- # Pick piezas del tamaño de garbanzo de la mezcla preparada, y el rollo de ellos.
- # Ponga 1/3 vaso de aceite vegetal en una sartén grande, y el lugar de la sartén sobre fuego alto. Cuando el petróleo se convierte en caliente, agregue el albóndigas en él. Fry las albóndigas con luz color rosa agitando la sartén vez en cuando.
- # Retire la forma de albóndigas fritas de la sartén. Ponga el resto de 1/6 vaso de aceite vegetal en la misma sartén.
- # Cuando el aceite vegetal se convierte en caliente a fuego medio, agregue la cebolla finamente cortada en cuadritos en el mismo. Cuando la cebolla se convierte en transparente, agregar pasta de tomate y la harina en ella. Sofría la mezcla durante unos 1-2 minutos.
- # A continuación, espolvorear sal por todas partes y añadir 7 vaso de agua caliente. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, añadir el albóndigas fritas en él.
- # Cubra la tapa de la olla, y cocinar la sopa a fuego medio durante 15 minutos. A continuación, añadir el ajo triturado y zumo de limón en ella. Unos minutos más tarde, retire la olla de la estufa.
- # Ihbeysi Sirva la sopa caliente. Rocíe finamente en rodajas parsey todo el sopas.

**Nota:** en seco bulgur se utiliza en todas las albóndigas, que se preparan en la ciudad de Adana ihbeysi sopa. Bulgur se desperdicia al aire justo antes de utilizarlo, para airear la misma.