İÇLİ KÖFTE

İçli köfte is one of our traditional meals and Turkish people love this meal a lot.

RECIPE

Outer Part;

1 kg boiled and pounded wheat

1 kg mince meat

Some cummin,salt and basil

Interior Part;

2 kg mince meat

0.5 kg onion

Some cummin,salt,black pepper and parsley

Preparation:

Knead the boiled and pounded wheat and make it dough and prepare the interior part then give an oval shape to your dough, fill your dough with the interior part, finally roast or boil it.



**KEBBE**

Kebbe ist eine unserer traditionellen Speisen und die Türken lieben diese Mahlzeit sehr viel.

**REZEPT:**

**Aussenteil**

1 kg gekochte und geschlagene Weizen

1 kg Hackfleisch

Einige Kümmel, Salz und Basilikum

**Innenteil**

2 kg Hackfleisch

0,5 kg Zwiebeln

Einige Kümmel, Salz, schwarzer Pfeffer und Petersilie

**Vorbereitung:**

Kneten Sie die gekochten und geschlagenen Weizen und machen Sie den inneren Teil Teig. Geben Sie dann eine ovale Form auf Ihren Teig, füllen Sie Ihren Teig mit dem inneren Teil, und schließlich braten oder kochen.