

Tyrkneskar kjötbollur (án eggja og án mjólkur)

Gera þarf tvær uppskriftir fyrir 100 manns

5 kg hakk
1 kg laukur (í litlum bitum eða mixaður)
25 g hvítlauksmauk
25 g steinselja
400 g brauðmylsna
50 g salt
4 g pipar
5 dl vatn

Stutt leiðbeining: Öllu blandað saman og bollur mótaðar með ísskeið, settar á plötu og steiktar í ofni. Meðlæti: Kryddhrísgrjón eða sætkartöflumús og köld agúrkusósa.