

Armenian Style Meat Soujouk Beef Kebab

Product Description

Kefta is a spiced Middle Eastern meat made of ground beef and/or lamb, spices, parsley and onions. This version of Kefta is seasoned with soujouk spices, inspired by the flavors of Armenian cuisine.

Serving Size: 1 oz Meatballs Yields: 20 servings (Approx)

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
5 Lbs	Ground beef	1 Tbsp	Souk brand Soujouk spice mix
1/4 cup	Garlic - minced	2 Tbsp	Table salt
2 cups	Diced tomatoes	2 cups	Beef broth
1 cup	Souk brand Soujouk Spice mix	1/4 cup	Tomatoe paste
1/4 cup	Chopped parsley for garnish		

Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands
2. Hand mix the ground beef, spice mix and salt
3. Use a 1.5 ounce scoop to portion meatballs, them round them out by hand rolling. (moisten glove with oil or water for non-sticking)
4. Place shapped meatballs in a 2 inch deep tray.
5. Mix beef broth, tomato paste and 1 Tbsp of Soujouk spice mix in a bowl, then pour over meatballs.
6. Pour diced tomatoes over meatballs
7. Bake at 350° for approximately 20-25 minutes. Internal temperature of 145°

Tamaño de la porción: producciones de las albóndigas de 1 onza: 20 porciones (aproximadas)

Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
5 libras	Carne molida	1Tbsp	Especia de Soujouk de la marca Souk
1/4 taza	Ajo - finamente picado	2 Tbsp	Sal de mesa
2 tazas	Tomates en cuadrillos	2 tazas	Caldo de res
1 taza	Mezcla de la especias de Soujouk de la marca Souk	1/4 taza	Pasta de Tomate
1/4 taza	Perejil cortado para adornar		

Pasos de la preparación

1. Comience con guantes en las manos
2. Mezcle la carne molida, especias y la sal
3. Utilice una cucharada de 1.5 onzas para porcionar las albóndigas, con las manos humedas deles forma a las albondigas. (humedezca el guante con aceite o agua para evitar que se pegen)
4. Ponga las albóndigas en una bandeja profunda de 2 pulgadas.
5. Cocine al horno en 350° por aproximadamente 20-25 minutos. Temperatura interna de 145°
6. Mezcle el caldo de res, pasta de tomate y 1 Tbsp de la mezcla de la especia de Soujouk en un tazón de , después vierta sobre las albóndigas.
7. Vierta los tomates cortados en cuadrillos sobre las albóndigas