Котлеты Сыкма

Sıkma Köfte

500гр.фарша
1 кофейн.чашечка муки
1 яйцо
1 луковица
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки соды
1 миска не сладкого йогурта
2 стакана мясного бульёна
1 кофейн.чашечка раст.масла
Пол чайн.ложки красного молот.перца
1 чайн.ложка соли

Фарш,муку,яйцо,тёртый лук,чёрн.перец,соду,соль перемешать и месить в течении 10-15минут.
Сделать длинные, шириной с палец,котлеты.
Немного поджарить на раст.масле.
После,сварить в бульёне в течении 30-35минут.
Готовые котлеты выложить на тарелку.
Полить йогуртом и горячим маслом с красн.перцем.

Котлеты можно не жарить, а запечь в духовке,после так же сварить.