Одже

Öссе

3 пучка петрушки
10 веточек свежей мяты
6 шт. зеленого лука
5 зубчиков чеснока
4 яйца
1 ч.л. красного перца
1 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется
Масло для жарки

Зелень и чеснок мелко порубить, добавить яйца и специи, хорошо перемешать.
Добавить муку, столько, чтобы тесто было жидковатым.
Ложкой выложить на сковороду с тефлоновым покрытием в разогретое масло, обжарить с двух сторон.
Подавать теплыми с айраном.

Рецепт очень известен в Хатае, Килисе и Халепе. В сезон чеснока лучше использовать свежий чеснок.

© ml.md (русский) рецепт #: 1790 | название рецепта: Одже | история: 25.04.2024 - 14:41