



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Котлеты с манной крупой

İrmikli Köfte



500 гр. говяжьего фарша
0,5 стакана манной крупы
0,5 стакана йогурта
1 средняя луковица
3 зубчика чеснока
1 ч.л. тмина
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного перца

- # Лук потереть, добавить йогурт и манную крупу, перемешать, оставить на 10 минут.
- # Добавить фарш, тмин и черный перец. Чеснок раздавить с 1 ч.л. соли и добавить в фарш.
- # Месить 8-10 минут. Фарш накрыть и поставить в холодильник на 1 час.
- # Разделить фарш на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарик и слегка придавить сверху.
- # Пожарить котлеты используя небольшое количество масла с двух сторон и выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать горячим с макаронами или рисом.

Йогурт содержащийся в фарше, способствует смягчению манной крупы.