



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

Котлеты на противне

Tepsi Köftesi



1 кг. нежирного говяжего фарша
1 крупная луковица
1 яйцо
Четверть черствого хлеба
1 ч.л. кумина
1 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
Для начинки:
10-12 ломтиков сыра

- # В чашку с черствым хлебом потереть лук, добавить яйцо, размять чтобы хлеб стал мягким.
- # Добавить фарш, кумин, соль, перец, месить 7-8 минут.
- # Небольшой противень смазать маслом. Половину приготовленного фарша выложить на весь противень слегка прижимая.
- # Сверху положить ломтики сыра. Сверху слегка прижимая пальцами положить оставшийся фарш.
- # Закрыть противень пищевой пленкой и поставить в холодильник на час.
- # Затем поставить в духовку разогретую до 200 градусов. Готовить пока поджарится верх.
- # Достать из духовки, порезать по желанию. Подавать с гарниром.

В процессе приготовления, фарш уменьшится в размере.