



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

---

## Котлеты на гриле

Cızbiz Köfte



250 гр. говяжьего фарша  
250 гр. баранего фарша  
2 кусочка черствого хлеба  
1 средняя луковица  
0,5 ч.л. соды  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. черного молотого перца

- # Лук потереть, добавить черствый хлеб и соду, перемешать.
- # Добавить говяжий и бараний фарш, соль, перец, месить минут 10.
- # Закрывать чашку с фаршем пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.
- # На след. день разделить фарш на кусочки размером с грецкий орех и налепить круглые плоские котлеты.
- # Котлеты жарить на гриле или на сковороде с тефлоновым покрытием.
- # Подавать с гарниром, по желанию.

Также в фарш можно добавить фарш индейки.