



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

Фрикадельки «Чайыр»

Çayır Köftesi



500 гр. нежирного говяжьего фарша
1 средняя луковица
1 средний картофель
2 зубчика чеснока
1 ломтик черствого хлеба
1 большой пучок петрушки
0,5 ч.л. соды
1 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
6 ст.л. подслн. масла

- # Петрушку мелко порубить. Половину отложить в сторону.
- # В глубокую чашку потереть на мелкой терке лук, картошку и добавить черствый хлеб, месить пока хлеб станет мягким.
- # Добавить фарш, выдавленный чеснок, соду, перец и соль. Хорошо вымесить.
- # Затем добавить половину порубленной петрушки, перемешать.
- # Приготовленный фарш поставить в холодильник на 30 минут. Затем налепить фрикадельки размером чуть меньше грецкого ореха.
- # Оставшуюся половину рубленной петрушки посыпать на противень. Сверху положить фрикадельки и слегка наклоняя противень в разные стороны обвалить фрикадельки в петрушке.
- # В большую сковороду налить подслн. масла и поставить на медленный огонь. Когда нагреется, выложить фрикадельки и пожарить.
- # Фрикадельки выложить на сервистую тарелку и посыпать рубленной петрушкой.

Из такого количества ингредиентов получится 2 сковороды фрикаделек.