



## Фрикадельки «Чайыр»

Çayır Köftesi



500 гр. нежирного говяжего 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. подсолн. 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 накланяя противень в разные стороны обвалять фрикадельки в петрушке.
- # В большую сковороду налить подсолн. масла и поставить на медленный огонь. Когда нагреется, выложить фрикадельки и пожарить.
- # Фрикадельки выложить на сервисную тарелку и посыпать рубленной петрушкой.

Из такого количества ингредиентов получится 2 сковороды фрикаделек.