



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

Котлеты с сыром

Kaşarlı Köfte



500 гр. средней жирности говяжьего фарша
1 луковица
1 стакан панировочных сухарей
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Для начинки:
1 см. шириной 3 ломтика сыра

- # Лук потереть, добавить соль и панировочные сухари, перемешать.
- # Добавить фарш и черный молотый перец, месить минут 10. Поставить в холодильник на 30 минут.
- # Затем налепить котлетки размером с грецкий орех, и слегка придавить ладошками.
- # На середину одной котлеты положить небольшой кусочек сыра и сверху накрыть другой котлетой, края слепить.
- # Приготовить такие «бутерброды» из остального фарша, готовить на гриле. Подавать горячими.

При приготовлении использовать свежий сыр.