



Куриные котлеты

Tavuk Köftesi



500 гр. куриного филе
1 маленькая луковица
3 зубчика чеснока
3 кусочка черствого хлеба
3 ст.л. молока
1 яйцо
1 ст.л. слив. масла
8-10 веточек петрушки
1 ч.л. карри
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Из филе курицы накрутить с помощью мясорубки фарш.
- # В чашке хорошо перемешать черствый хлеб,тертый на терке лук, выдавленный чеснок, молоко, яйцо и соль.
- # Добавить куриный фарш, карри, черный перец и слив. масло. Месить минут 5.
- # Затем добавить мелко порубленную петрушку, еще раз вымесить и поставить в холодильник на 1 час.
- # Налепить из фарша котлеты (размер и форма по желанию). Пальцы рук можно смачивать водой, тогда фарш не будет прилипать к рукам.
- # Выложить котлеты на противень смазанный маслом или на пергаментную бумагу и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Готовить пока поджарятся.
- # Подавать горячими. Гарнир можно использовать по желанию.

В фарше вместо карри можно использовать кумин.