



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

Котлеты с языком

Dilli Köfte



500 гр. нежирного говяжьего фарша
3 кусочка говяжьего языка размером со спичечный к
1 крупная луковица
2 куса черствого хлеба
1 яйцо
1,5 ч.л. соли
1,5 ч.л. черного молотого перца
Жарить:
1,5 стакана подслн. масла

- # С задней части говяжьего языка отрезать 3 кусочка размером со спичечный коробок, почистить и порезать размером с игральную кость.
- # В чашке тертый лук, яйцо и хлеб хорошо перемешать, пока хлеб станет мягким.
- # Добавить фарш, язык, соль и перец, месить минут 8-10.
- # Поставить в холодильник на 1 час.
- # Затем налепить из фарша котлетки в форме цилиндра длиной с большой палец.
- # Котлеты выложить на не сильно разогретую на большом огне сковороду, пожарить. Затем положить котлеты на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла.
- # Подавать горячими.

Это блюдо принадлежит кухне региона Румели.