



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

Котлеты по рецепту кухни г.Текирда Tekirdağ Köftesi



500 гр. нежирного фарша
2 средние луковицы
2 кусочка черствого хлеба
Пол-пучка петрушки
0,5 ч.л. соды
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Жарить:
2 стакана подслн. масла

- # Удалить корочки у хлеба, хлеб положить в чашку.
- # Добавить тертый на терке лук, месить пока хлеб станет мягким.
- # Добавить фарш, соль, перец и соду, месить 4-5 минут.
- # Затем добавить мелко рубленную петрушку, месить еще минуту.
- # Приготовленный фарш обернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.
- # На следующий день фарш поместить в шприц для крема и выдавить котлетки длиной в пол- пальца.
- # Жарить котлетки в сильно разогретом масле, затем выложить на бумажное полотенце чтобы стекли излишки жира.
- # Подавать выложив на сервировочную тарелку, на гарнир поджарить ассорти из овощей.

Для удобства в формировании котлет можно использовать кулинарный шприц с широким горлышком.