



Котлеты «Тире»

Tire Köfte



500 гр. говяжего фарша
1 ч.л. крупной соли
2 ст.л. слив. масла
2 средних помидора
4 шт. зеленого тонкого перца

- # В фарш добавить соль, месить минимум 5 минут.
- # Разделить фарш на 8 равных частей. Смочив руки водой, каждую часть фарша нанизать на шампур по всей длине, при этом прижимая к шампуру, чтобы получилась тонкая длинная колбаска.
- # Котлеты на шампурах готовить в электрической гриле. 10 минут подождать пока остынут. Помидоры и перец порезать на несколько частей.
- # В это время остывшие котлеты снять с шампура, можно разрезать на 3-4 части.
- # В большую сковороду положить слив. масло, когда расплавится, положить перец, помидоры и готовые котлеты, аккуратно помешивая поджарить минут 4-5.
- # Подавать горячими.

В Измире, в районе Тире фарш делают из филе вырезанного из самых мягких частей, антрекот, например. Затем перекручивают его вместе с солью 3 раза.