



Котлеты «Гюверджин Буну»

Güvercin Bunu



500 гр. нежирного фарша
1 средняя луковица
0,5 стакана риса
250 мл. воды
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 яйцо
Жарить:
2 стакана подслн. масла

- # Рис промыть, добавить 250 мл. воды и на медленном огне варить 15 минут.
- # В чашке фарш, тертый на терке лук, вареный рис, соль и перец месить 4-5 минут.
- # Из фарша налепить небольшие котлетки овальной формы.
- # Котлеты поджарить до полуготовности на гриле. Дать остыть минут 10-15. (Вместо грили можно сварить котлеты до полуготовности на пару.)
- # В сковороде нагреть масло, взбить яйцо, окунуть в него котлеты и выложить на сковороду.
- # Жарить с двух сторон, затем выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать горячими с консервированной кукурузой или с гарниром по желанию.

Это блюдо принадлежит рецептам кухни Бурсы.