



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

---

## 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.