



Котлеты «Симит»

Simitli Köfte



500 гр. средней жирности фарша
1 стакан пшеничной крупы
5 зубчиков чеснока
1 крупная луковица
0,5 ст.л.перечной пасты
10-12 веточек петрушки
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. душистого перца
1 ч.л. соли

- # Пшеничную крупу залить 1 стаканом теплой воды, оставить на 10 минут. Затем добавить фарш, тертый на терке лук, выдавленный чеснок, перечную пасту, тмин, душистый перец и соль, месить 6-7 минут.
- # Добавить мелко рубленную петрушку, месить еще 1 минуту.
- # Поставить в холодильник на 30 минут. Затем налепить из фарша котлеты размером с лимон.
- # Нанизать котлеты на шампуря по всей длине (надо смочить руки чтобы фарш не прилипал к рукам), полить на них немного масла, готовить на электрической гриле или мангале.
- # Нанизать котлеты на шампуря требует мастерства, если не использовать шампуря, тогда котлеты необходимо слепить такой же удлиненной формы, положить на смазанный маслом противень, немного сбрзнути сверху маслом и готовить в духовке разогретой до 175 градусов.

Этот рецепт уникальный рецепт котлет в Газиантеп. Еще называют эти котлеты «симит кебаб».