



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

---

## 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 шампура 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 шампура требует мастерства, если не использовать шампура, тогда котлеты необходимо слепить такой же удлиненной формы, положить на смазанный маслом противень, немного сбрызнуть сверху маслом и готовить в духовке разогретой до 175 градусов.

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