



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

Котлеты «Орук»

Oruk



500 гр. бараного фарша
1 средняя луковица
1,5 стакана пшеничной крупы
1 ч.л. высушенной мяты
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Пшеничную крупу помыть, положить в чашку. Добавить мелко порезанный лук (Лук необходимо именно порезать!), перемешать.
- # Добавить жирный бараний фарш, мяту, соль и перец, хорошо вымесить, иногда смачивая руки водой.
- # Приготовленный фарш можно нанизать на шампур , а можно по желанию сделать круглые плоские котлетки.
- # Котлеты «Орук» готовятся либо в духовке, либо на гриле.
- # Подавать горячими.

Эти котлеты готовятся из жирного мяса после праздника жертвоприношения. Рецепт принадлежит кухне Килис.