



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

---

## Котлеты «Орук»

Oruk



500 гр. баранего 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 шампура, а можно по желанию сделать круглые плоские котлеты.
- # Котлеты «Орук» готовятся либо в духовке, либо на гриле.
- # Подавать горячими.

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