



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

Котлеты «Окюз» Öküz Köftesi



500 гр. филе говядины
1 крупная луковица
1 стакан муки
1 чл. высушенной мяты
1 чл. соли
Жарить:
2 стакана оливкового масла

- # Мясо порезать размером с нут. Добавить мелко порезанный лук и соль. Хорошо перетереть мясо с луком пока лук даст сок.
- # Затем по-немногу добавляем муку и мяту. Чтобы добиться нужной консистенции добавим немного воды, хорошо вымесить.
- # Фарш получится сочным. Затем смоченной в воде ложкой выкладывать котлеты в сильно разогретое масло, пожарить.
- # Подавать горячими.

Это блюдо – оригинальный рецепт принадлежащий деревне Кёседере в Измире.