



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

Котлеты «Хазан Япраклары»

Hazan Yaprakları



500 гр. средней жирности фарша
2 шт. среднего картофеля
8 зубчиков чеснока
0,5 стакана тертого сыра
1 ч.л. кумина
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. соли

Картофель сварить, очистить от кожуры, потереть на терке. Чеснок потолочь с 0,5 ч.л. соли в ступке.

В чашку положить фарш, тертый картофель, тертый сыр, чеснок, соль, черный и красный перец, кумин, хорошо вымесить.

Из фарша налепить овальные котлеты, выложить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку.

Подавать горячими.

Котлеты не рекомендуется жарить на сковороде, потому что в фарше находится сыр.