



## Котлеты «Биреджик» с яйцами

Yumurtalı Birecik Köftesi



2 стакана пшеничной крупы  
2 стакана теплой воды  
4 яйца  
1 небольшой пучок петрушки  
8-10 шт. зеленого лука  
1,5 ст.л. подсн. масла  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ст.л. перечной пасты  
1,5 ч.л. соли  
Сок 1 лимона или граната

- # Залить пшеничную крупу 2-мя стаканами теплой воды и оставить на 10 минут. Добавить томатную и перечную пасты, перемешать.
- # Затем добавить мелко рубленную петрушку и зеленый лук, посолить.
- # В сковороде растопить слив. масло, добавить яйца , готовить помешивая.
- # Когда яйца остынут, добавить их в фарш из пшеничной крупы, полить соком лимона или граната, месить до однородного состояния.
- # Из фарша налепить котлетки сжимая в ладони, придавая таким образом не ровную форму размером с пол лимона.
- # На плоскую тарелку положить листья индау , сверху выложить котлеты.

Биреджик, район Урфы славится птицами Ибис.