



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

Сырные котлетки

Peynir Köftesi



4 стакана тертой на терке не жирной брынзы
2 толстых ломтика черствого хлеба
2 яйца
10-15 веточек петрушки
1 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. черного перца
Жарить:
1,5 стакана подслн. масла

- # В чашку положить сыр, добавить черствый хлеб без корочки и яйца.
- # Ингредиенты месить до однородной массы, добавить очень мелко рубленную петрушку, красный и черный перец, хорошо перемешать.
- # Из фарша налепить котлетки и пожарить на сильно разогретом масле.
- # Подавать горячими или теплыми.

Соль можно добавить если брынза не очень соленая, в противном случае, необходимо замочить сыр в теплой воде на 2-3 часа.