



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

Котлеты с творогом

Lor Köftesi



1 стакан дробленого булгура
1 стакан творога
4 шт. зеленого лука
Пол-пучка петрушки
1 ст.л. слив. масла
1 ст.л. перечной пасты
1 ч.л. сладкой паприки
1 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли

- # Булгур залить чуть больше стакана теплой водой, оставить на 10 минут.
- # Лук и петрушку мелко порезать.
- # В булгур добавить пасту, паприку, тмин, соль, черный перец и слив. масло, все хорошо перемешать.
- # Затем добавить творог, петрушку и лук, месить до однородного состояния.
- # Налепить котлетки размером и формой с палец и выложить на листья салата.

При необходимости , в процессе замешивания можно добавить немного панировочных сухарей.