



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

---

## Котлеты из Печени

Ciğer Tablaması



1 печень барана  
6 стаканов мелкой пшеничной крупы  
3 средние луковицы  
1 стол.ложка пасты свеж.перца  
1 стол.ложка томат.пасты  
1 чайн.ложка сухой мяты  
2 чайн.ложки базилика  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
2 чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка красного молот.перца  
1 кофейн.чашечка раст.масла

- # Печень очистить от плёнки и сделать фарш, измельчив в мясорубке или в миксере.
- # Фарш положить в посуду, добавить мытую пшеничную крупу и мелко рубленый лук.
- # Немного помять, добавить томат.пасту,пасту перца,базилик,мяту, посолить, поперчить, помесить еще 7-8 минут.
- # Поставить на нижнюю полку холодильника ,на 30минут. Сделать шарики величиной с грецкий орех, придать форму круглой и плоской котлеты, по середине сделать лунку.
- # После того как, все котлеты будут готовы, сварить в небольшом количестве кипящей, подсоленной воды 7-8 минут.
- # Выложить на плоскую тарелку, с верху полить кипящим маслом с красным молот.перцем.

Котлеты из печени- национальное блюдо Турецкого города Битлис.