



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

Котлеты Сыкма

Sıkma Köfte



500гр.фарша
1 кофейн.чашечка муки
1 яйцо
1 луковица
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки соды
1 миска не сладкого йогурта
2 стакана мясного бульёна
1 кофейн.чашечка раст.масла
Пол чайн.ложки красного молот.перца
1 чайн.ложка соли

- # Фарш, муку, яйцо, тёртый лук, чёрн. перец, соду, соль перемешать и месить в течении 10-15 минут.
- # Сделать длинные, шириной с палец, котлеты.
- # Немного поджарить на раст. масле.
- # После, сварить в бульёне в течении 30-35 минут.
- # Готовые котлеты выложить на тарелку.
- # Полить йогуртом и горячим маслом с красн. перцем.

Котлеты можно не жарить, а запечь в духовке, после так же сварить.