



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

Котлеты с Соусом

Terbiyeli Köfte



500 гр.фарша на котлеты
2 кусочка чёрствого хлеба
Гость риса
1 луковица
5-6 веточек петрушки
1 чайн.ложка тимьяна
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
5 стаканов воды
Для соуса :
Сок 1 лимона
1 яйцо
Пол чайн.ложки соли

- # Лук натереть на тёрке и перемешать с хлебом.
- # Добавить фарш, тимьян, соль, чёрн.перец, помесить 5-10 минут.
- # После, добавить мелко рубленную петрушку и мытый рис, перемешать.
- # Посыпать на плоскую тарелку муки.
- # Сделать котлетки величиной с фундук и извлять в муке.
- # Налить в кастрюлю 5 стаканов воды, посолить, вскипятить.
- # Котлетки бросить в кипящую воду.
- # Когда рис в котлетках сварится, в другой посуде приготовить соус: взбитое яйцо, сок лимона, соль. Остудить и добавить к котлеткам.
- # Поварить с соусом ещё 5 минут. Подавать горячим.

Можно приготовить соус погуще, тогда нужно добавить 1 чайн.ложку муки.