



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

Колбасные Котлеты

Sucuk Köfte



500гр.фарша (жирного)
1 кусочек не свежего хлеба толщиной 2см.
8 долек чеснока
1 чайн.ложка тимьяна
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
Щипотка стручкового перца
1 чайн.ложка соли

- # Хлеб намочить, после выжить жидкость.
- # Подавить чеснок с солью, соединить с хлебом.
- # Хорошо перемешать, чтобы не было комочков, добавить фарш и приправы.
- # Помесить всё около 10 минут.
- # Поставить в холодильник на 1 час.
- # Сделать круглые котлеты размером с грецкий орех и придать им цилиндрическую форму.
- # Котлеты можно поджарить на жаровне или в духовке.

Если в котлеты не добавлять хлеб, а фарш начинить в баранью кишку, то получится колбаса.