



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

---

## Папалак кёмбеси

Papalak Kömbesi



400 гр. говяжьего фарша  
1 стакан булгура (мелко дробленая пшеница)  
1 луковица  
0,5 стакана муки  
0,5 ч.л. тмина  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли  
0,5 стакана растит. масла

- # Булгур залить теплой водой, выше на палец, оставить на 10 минут.
- # Булгур должен вобрать всю воду, добавить тертый на терке лук, тмин, черный перец и соль, перемешать.
- # Добавить фарш и добавляя муку, месить до однородной массы.
- # Налепить из фарша не большие круглые котлетки, обжарить в разогретом масле с двух сторон и выложить на бумажное полотенце.
- # Можно подавать с гарниром.

Рецепт принадлежит г. Анкара.