



Папалак кёмбеси

Papalak Kömbesi



400 гр. говяжего 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.