



Котлеты "Мирик"

Mirik Köfte



2 стакана булгура (пшеница мелкого помола)
3 стакана теплой воды
1 яйцо
0,5 стакана муки
1 чл. красного острого перца
1 чл. черного перца
1 чл. тмина
1 чл. соли
Сверху:
2 стакана йогурта
4 зубчика чеснока
0,5 чл. соли
0,5 стакана растит. масла
1 чл. красного острого перца

- # Булгур залить теплой водой и оставить пока вода впитается.
- # Добавить черный перец, тмин, красный перец и соль, перемешать.
- # Добавить яйцо и добавляя муку, замесить фарш до однородного состояния.
- # Затем налепить шарики размером с фундук и положить в тарелку с мукой, обвалять.
- # В кастрюлю налить воду, добавить соль, когда закипит, положить котлетки. Варить 10-15 минут.
- # Чеснок потолочь в ступке. Йогурт взбить с солью, добавить чеснок и из кастрюли добавить 2 ст.л. воды, перемешать.
- # В маленькой сковороде нагреть растит. масло, добавить красный перец, пассировать около минуты.
- # Выловить шумовкой котлетки, положить на блюдо. Залить сначала йогуртом, затем прокаленным маслом.
- # Подавать горячими.

Рецепт принадлежит г. Сивас.