



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

Котлеты Сарылира

Sarılıra Köftesi



500гр.фарша
1 кофейн.чашечка риса
1 луковица
2 яйца
1чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1стакан раст.масла
4-5 ложек муки

- # Рис промыть и сварить (20минут)
- # В кастрюлю налить 1 стол.ложку раст.масла, положить мелко порезанный лук и немного поджарить на среднем огне.
- # Добавить половину фарша, немного поджарить и снять с огня.
- # Остудить, добавить отваренный рис, вторую половину фарша, посолить, поперчить и помесить 5минут.
- # Дать настояться 30минут, сделать круглые шарики величиной с пол лимона, после придать форму монеты.
- # Готовые котлеты окунуть в взбитые яйца, потом обварять в муке.
- # Поджарить в горячем масле до золотистого цвета.

Чтобы котлеты получились золотистого цвета, масло на сковоротке обязательно разогреть.