



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

Котлеты Сарылира

Sarılira Köftesi



500гр.фарша
1 кофейн.чашечка риса
1 луковица
2 яйца
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 стакан 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 сковородке обязательно разогреть.