



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

---

## Котлеты по- Ургупски Ürgüp Köftesi



500 гр. фарша  
2 не большие луковицы  
3 средние картошки  
1 яйцо  
Пол-пучка петрушки  
0,5 ч.л. соды  
1 ч.л. соли  
Обвалить:  
1,5 стакана панировочных сухарей  
1,5 стакана растит. масла

- # Лук и картошку потереть на терке, добавить мелко рубленную петрушку и остальные ингредиенты, замесить.
- # Фарш поставить в холодильник на 30 минут.
- # Налепить котлетки-брусочки, обвалить в панировочных сухарях и пожарить в масле.
- # Подавать теплыми.

Вместо соды, в фарш можно положить разрыхлитель.