



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

Котлеты Гамбургер

Hamburger Köftesi



500 гр.фарша
1 средняя луковица
3 стол.ложки панировочной муки
1 чайн.ложка тимьяна
Пол чайн.ложки специальной приправы для котлет
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
1 чайн.ложка соли

- # Лук натереть на тёрке, добавить фарш, панировочной муки, приправы, тимьян, соли, чёрн. перец.
- # Помесить всё в течении 10 минут.
- # Дать настояться 15-20 минут, сделать круглые шарики размером с лимон и придать им плоскую форму чайной тарелки.
- # Поджарить на электрич. жаровне.
- # Положить в хлеб для гамбургеров, подаваться кетчупом, соленьями и салатом оливье.

Как испечь хлеб для гамбургера, рецепт можно найти в разделе: [Изделия из теста.](#)