



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

## Блины с Котлетами

Krepli Köfte



500гр.фарша  
2 кусочка хлеба(мякоть)  
1 яйцо  
1 луковица  
1чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки тимьяна  
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца  
Сыр  
Для блинов:  
1 яйцо  
1 стакан молока  
2 кофейн.чашечки муки  
Пол чайн.ложки соли  
Раст.масло

- # Приготовить котлеты.Натереть лук,добавить хлеба и месить пока не станет как тесто.
- # Далее,добавить фарш,яйцо и приправы,помесить 10минут.Поставить в холодильник.
- # Все продукты для блинов перемешать в глубокой посуде.
- # Поджарить блины на сковоротке,добавив немного масла,с обоих сторон.(величиной с чайную тарелку).
- # Когда блины будут готовы,из фарша сделать котлеты,немного меньше чем как на гамбургер.
- # Поджарить котлеты на небольшом количестве масла.
- # Котлету завернуть в блин.
- # Выложить на маслянный противень краями вниз.
- # На верх выложить тонкие кусочки сыра.
- # Запекать при температуре 180,пока не расплавиться сыр.
- # Подавать горячим.

Блины можно фаршировать с бифштексом.