



Котлеты Инеголь

İnegöl Köfte



500гр.фарша
1 кусочек не свежего хлеба (мякоть)
1 средняя луковица
2 дольки чеснока
Пол чайн.ложки тмина
Щипотку приправы стручкового перца
Пол чайн.ложки тимьяна
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1чайн.ложка соды

- # Хлеб,тёртый не тёрке лук,давленный чеснок хорошо перемешать,чтобы не осталось комочеков.
- # Добавить тмин и все остальные приправы, помесить минимум 10минут.
- # Поставить в холодильник на 30минут, после, сделать круглые котлетки с грецкий орех и придать им вытянутую форму.
- # Поджарить на электр.жаровне или на мангале.
- # Подавать горячим.

Эластичность- это главное в котлетах Инеголь,для этого в фарш можно добавить фарш из лёгких.