



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

Закуска "Ялы кёфте"

Yağlı Köfte



2 стакана булгура (измельченная пшеница)
1 луковица
3-4 зубчика чеснока
2 ст.л. слив. масла
1 ст.л. томатной пасты
0,5 ст.л. перечной пасты
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли

- # Лук и чеснок мелко порубить. Помидоры очистить от кожуры и мелко порезать.
- # Булгур высыпать в чашку, добавить все кроме помидоров, хорошо вымесить.
- # Добавляя понемногу помидоры, месить в течении 30 минут.
- # Налепить из фарша фрикадельки размером чуть больше грецкого ореха.
- # Употребить в короткое время.

Рецепт принадлежит г. Газиантеп.