



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

## Луковые котлетки

Soğan Köftesi



10 шт. лука  
3 стакана муки  
1 яйцо  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
0,5 ч.л. соды  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ст.л. слив. масла  
0,5 ч.л. соли  
2 стакана мясного бульона

- # Лук мелко порезать, добавить соль и немного пожать.
- # Добавить муку, соду, перец, перемешать. Руки смазать маслом и налепить фрикадельки размером с грецкий орех.
- # Выложить фрикадельки на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 210 градусов духовку на 30 минут.
- # В слив. масле пожарить томатную пасту, добавить соль и бульон, довести до кипения.
- # Затем в бульон добавить котлетки, варить 4 минуты.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Бурса. Употребить сразу, чтобы котлетки в бульоне не разварились.