



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

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.