



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

Хлебные Котлеты

Ekmek Köftesi



10 кусочков не свежего хлеба
2 яйца
1 крупный репч.лук
1,5 стакана молока
1 стол.ложка муки
3 стол.ложки раст.масла
Щепотка чёрн.перца
Пол чайн.ложки соли
10-15 веточек петрушки

- # Лук порезать кольцами и обжарить на раст.масле.
- # Вскипятить молоко с петрушкой.
- # Хлеб положить в глубокую посуду,добавить обжаренный лук,в кипячёное с петрушкой молоко,яйца,соль,перец и помешать.
- # Дать настояться 10-15 минут.
- # Понемногу добавляя муки,замесить тесто.
- # Руки смочить водой и сформировать круглые кусочки(как лимон).
- # В кастрюлю налить 5 стаканов воды,посолить.
- # Котлеты бросить в кипящую воду и варить 20 минут.
- # Немного обжарить на масле.
- # Хлебные Котлеты подают с мясными блюдами.

Хлебные Котлеты- Немецкий кулинарный рецепт.