



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

## Канапе с Котлетами

Köfteli Kanape



200 гр. мясного фарша  
1 небольшой репч.лук  
2-3 веточки петрушки  
Щепотка чёрн.перца  
Пол чайн.ложки соли  
5 кусочеков хлеба  
Кетчуп  
Майонез

- # Лук натереть на тёрке, добавить фарш, тмин, чёрн.перец, соль, мелко рубленную петрушку. Месить 5 минут.
- # Фарш на котлеты положить в холодильник на 30 минут, после разделить на 20 частей и сформировать котлеты.
- # Котлеты обжарить на жаровне с обоих сторон.
- # Кусочки хлеба порезать знаком +, на 4 части, должно получиться 20 кусочеков.
- # На хлеб намазать кетчуп, положить котлету, нанести небольшой слой майонеза.
- # Все канапе положить на серв.тарелку.
- # По желанию, можно подавать к столу с жаренным картофелем и украсить листьями петрушки.

В фарш на котлеты хлеб не добавляют.