Ингредиенты:

- 1 кг петушиных гребешков,
- по 40 г корня петрушки и репчатого лука,
- 10 мл лимонного сока, соль по вкусу.

Приготовление Петушиные гребешки погружают в горячую воду на 3 мин, затем отбивают, посыпают солью и лимонным соком, обсушивают и обжаривают в растопленном масле. Лук нарезают кольцами, корень петрушки натирают на крупной терке, добавляют к гребешкам и тушат в собственном соку.

Этот сайт - татарские рецепты