



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

Котлеты Султана

Sultan Köftesi



500 гр. фарша
1 средняя луковица
4 кусочка черствого хлеба
1 стакан тертого сыра
1 яйцо
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Выложить сверху:
6 ломтиков сыра

- # Смешать хлеб, потертый лук, яйцо и соль.
- # Добавить тертый сыр, черный перец и фарш. Месить минут 10.
- # Из приготовленного фарша налепить круглые плоские котлеты размером с яйцо.
- # Котлеты готовить на гриле. На приготовленные горячие котлеты положить сыр диаметром чуть меньше чем котлета.
- # Еще немного подержать на гриле, чтобы расплавился сыр. Подавать горячими.

В оригинале название этих котлет "Granatine di mormaggio". В 17 веке рецепт пришел в кухню Османской империи из Италии. Во дворце, уже потом, назвали их «Котлеты Султана».