



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

---

## 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».