



Котлеты «Торос»

Toros Köftesi



500 гр. средней жирности фарша
¾ стакана риса
1 крупная луковица
1 ч.л. томатной пасты
1 яйцо
10-12 веточек петрушки
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
1,5 стакана воды
Обваливать:
1 стакан панировочных сухарей

- # Лук мелко порезать, положить в кастрюльку, добавить промытый рис, щепотку соли и 1,5 стакана воды.
- # На очень медленном огне варить пока испарится вода.
- # В фарш добавить остывший рис, соль, перец, яйцо, мелко порубленную петрушку, месить минуты 3-4.
- # Фарш получится жидким. Налепить из него овальные котлеты размером с лимон. Затем обвалять в панировочных сухарях.
- # Противень обильно смазать подсолн. маслом. Выложить котлеты, и готовить в заранее разогретой до 180 градусов духовке пока поджарятся.
- # Подавать горячими с гарниром по желанию.

Вместо панировочных сухарей можно использовать хлебную крошку из черствого хлеба измельченную блендером.