



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

Котлеты с макаронами

Şehriyeli Köfte



500 гр. средней жирности фарша
0,5 стакана макарон
1 ст.л. оливкового масла
 $\frac{3}{4}$ стакана тертого лука
1 стакан воды
1 ч.л. томатной пасты
1 кусочек черствого хлеба
4 шт. средних помидора
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # В небольшую кастрюльку положить тертый лук, стакан воды, 1 ст.л. оливкового масла и 0,5 ч.л. соли, закипятить. Затем добавить макароны и на медленном огне, помешивая, варить до готовности.
- # Когда макароны остынут, выложить их в чашку, добавить фарш, томатную пасту, черствый хлеб, черный перец и 0,5 ч.л. соли. Хорошо вымесить.
- # Поставить в холодильник минимум на 2 часа. Затем разделить фарш на кусочки размером с пол-лимона и налепить круглые котлеты.
- # Выложить котлеты на смазанный маслом противень, сверху положить порезанные кружочками помидоры и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Готовить до готовности.
- # Подавать горячими.

Помидоры выложенные на котлеты предотвратят пересыхание макарон в фарше.