



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

Фрикадельки с миндалем

Bademli Köfte



500 гр. средней жирности фарша
1 средняя луковица
0,5 стакана миндаля
0,5 стакана несоленого каленого гороха
0,5 ч.л. имбирного порошка или кумина
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Для кляра:
0,5 стакана несоленого каленого гороха
Воды сколько возьмет горох
Жарить:
1 стакан подсолн. масла

- # В блендере измельчить миндаль. Горох измельчить в порошок.
- # В чашку положить фарш, тертый на терке лук, черный перец, соль, имбирный порошок, измельченный миндаль и порошок из гороха. Хорошо вымесить.
- # Приготовленный фарш поставить в холодильник на 1 час.
- # Приготовим кляр: В порошок из гороха по-немногу добавляя воды приготовить не жидкий кляр.
- # Из фарша налепить небольшие овальные котлетки.
- # Затем обмакнуть в кляре и выложить в сковороду с разогретым маслом. Жарить с двух сторон. Выложить котлеты на бумажное полотенце чтобы стекли излишки масла.
- # Подавать горячими.

Котлеты с миндалем – немецкое блюдо. В оригинале, вместо порошка из гороха используют гороховую муку.