



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

Котлеты по рецепту кухни г.Измир

İzmir Köfte



750 гр. фарша
3 кусочка черствого хлеба
1 крупная луковица
1 яйцо
Пол-пучка петрушки
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
Для соуса:
4 средних помидора
0,5 ст.л. томатной пасты
0,5 стакана воды
0,5 ч.л. соли
2 ст.л. подслн. масла

- # Хлеб, тертый на терке лук, яйцо, соль и перец хорошо размешать, чтобы хлеб стал мягким.
- # Добавить фарш, месить 8-10 минут. Затем добавить мелко рубленную петрушку и месить еще 1 минуту. Поставить в холодильник минимум на 30 минут.
- # Помидоры потереть на терке, пропустить через сито, семечки выкинуть.
- # В небольшой кастрюльке тертые помидоры, томатную пасту, воду и масло поставить на средний огонь и кипятить минут 10. Снять с огня.
- # Из фарша налепить котлеты цилиндрической формы размером с грецкий орех.
- # Котлеты готовить в электрической грили. Для того чтобы томатная паста в котлетах не чувствовалась, их следует готовить немного дольше.
- # Готовые котлеты выложить в остывший соус из помидор, поставить на огонь, когда закипит варить минут 5-7.
- # Выложить в сервисную тарелку, полить соусом.

Котлеты в этом блюде в оригинале жарятся на сливочном масле.