



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

Котлеты кухни г.Кютахья

Kütahya Köftesi



1 стакан мелкой пшеничной крупы
3 ст.л. тархана (высушенная крупа из простокваши)
150 гр. фарша
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
2 стакана йогурта (не сладкого)
3,5 стакана воды
0,5 стакана подслн. масла
1 ч.л. высушенной мяты
1 ч.л. красного острого перца

- # В чашке залить 1 стаканом теплой воды пшеницу и тархана и оставить на 15 минут.
- # Затем добавить фарш, соль и перец и месить пока фарш не будет приставать к рукам. (Можно немного добавить воды.) Налепить небольшие фрикадельки.
- # В кастрюлю налить 3,5 стакана воды, добавить щепотку соли, закипятить. Когда закипит положить в воду фрикадельки и на среднем огне варить 20 минут.
- # Йогурт хорошо взбить, добавить 1 половник кипящей воды из кастрюли с фрикадельками. Хорошо размешать и вылить снова в кастрюлю, несколько раз перемешать, варить еще пока закипит.
- # В сковороде подогреть подслн. масло, добавить мяту и красный острый перец, слегка поджарить и вылить в кастрюлю с фрикадельками.
- # Подавать горячими.

Эти котлеты в Кютахье подают на подносе, и перед подачей на стол, сверху поливают раскаленным маслом с мятой.