



Котлеты «Мараш» с баклажанами

Patlıcanlı Maraş Köftesi



500 гр. нежирного фарша
1 средняя луковица
 $\frac{1}{4}$ часть черствого хлеба
Пол-пучка петрушки
1 чл. соли
0,5 чл. черного молотого перца
3 крупных баклажана
Выложить сверху:
4 средних помидора
4 шт. зеленого перца
Для соуса:
3 помидора
1 чл. тмина
2 ст. л. подсолн. масла
0,5 чл. соли
Жарить:
2,5 стакана подсл. масла

- # Лук потереть, добавить хлеб и мешать пока хлеб станет мягким.
- # Добавить фарш, соль и перец, месить 2-3 минуты. Затем добавить мелко рубленную петрушку, месить еще 1-2 минуты. Поставить в холодильник на нижнюю полку.
- # Баклажаны очистить, порезать кружочками шириной с палец и положить в соленую воду на 30 минут. Затем хорошо высушить.
- # В сковороде нагреть масло и обжарить баклажаны с двух сторон. Выложить баклажаны на противень.
- # Из фарша налепить круглые котлетки диаметром как и баклажаны, обжарить их в масле с двух сторон и выложить сверху на баклажаны.
- # Помидоры порезать кружочками, положить сверху на котлеты и на помидоры положить порезанный перец.
- # Приготовим соус: Помидоры потереть на терке, добавить подслн. масло, соль и кумин, перемешать. Полить соусом котлеты с баклажанами.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и готовить пока перец изменит цвет.
- # Подавать горячим.

По желанию в фарш можно добавить 1 чл. перечной пасты.