Котлеты «Мараш» с баклажанами

Patlıcanlı Maraş Köftesi

500 гр. нежирного фарша
1 средняя луковица
¼ часть черствого хлеба
Пол-пучка петрушки
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
3 крупных баклажана
Выложить сверху:
4 средних помидора
4 шт. зеленого перца
Для соуса:
3 помидора
1 ч.л. тмина
2 ст. л. подслн. масла
0,5 ч.л. 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 ч.л. перечной пасты.

© ml.md (русский) рецепт #: 1128 | название рецепта: Котлеты «Мараш» с баклажанами | история: 20.05.2024 - 04:42