



## Котлеты «Каракыз»

Karakız Köftesi



1,5 стакана пшеничной крупы  
1 ст. л. муки  
0,5 ст.л. пшеничного крахмала  
1 яйцо  
1 ст.л. высушенной мяты  
1 ч.л. соли  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
Для соуса:  
8 зубчиков чеснока  
¾ стакана оливкового масла  
1 ст.л. перечной пасты  
0,5 ч.л. тмина  
8-10 веточек петрушки

- # Пшеницу залить 1 стаканом горячей воды, оставить на 10 минут.
- # Затем добавить яйцо, мяту, муку, крахмал, соль и черный перец. Месить 10-15 минут, смачивая водой руки.
- # В кастрюлю налить 6-7 стаканов воды, немного посолить и поставить на огонь. Закипятить.
- # Пока вода закипает, налепить из фарша маленькие фрикадельки размером с фундук.
- # Фрикадельки бросить в кипящую воду, когда фрикадельки всплынут, выловить их дуршлаком и выложить на сервисную тарелку.
- # В сковороду налить оливковое масло, выдавленный чеснок, перечную пасту, немного соли и на среднем огне несколько минут пассировать.
- # Снять с огня, добавить мелко рубленную петрушку, перемешать и полить соусом фрикадельки.
- # Подавать горячими.

Рецепт этого блюда принадлежит рецептам кухни Анкары и её окрестностей.