



Котлеты фаршированные картофелем

Patatesli İçli Köfte



3 стакана пшеничной крупы
1 стакан муки
1 яйцо
3 стакана воды
1 ч.л. соли
Для начинки:
2 крупных картофеля
1 средняя луковица
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. соли
3 с.л. подслн. масла
Жарить:
1,5 стакана подслн. масла

- # Картофель сварить в небольшом количестве воды, очистить от кожуры, потолочь в пюре.
- # Лук мелко порезать и спассировать в 3 ст.л. масла. Добавить пюре, черный и красный перец, соль, перемешать. Начинку снять с огня и оставить остывать.
- # Пшеничную крупу залить 2,5 стаканами горячей воды, накрыть и оставить на 10 минут.
- # Добавить в крупу яйцо, соль и муку. Месить пока станет однородной массой в виде пасты. Руки постоянно необходимо смачивать водой, чтобы легче было месить.
- # Из пшеничной массы сформировать круглые котлетки размером чуть больше грецкого ореха. Затем указательным пальцем сделать углубление в форме колодца.
- # Положить в углубление достаточное количество начинки, края слепить и ладошками придать котлете овальную форму.
- # Когда все котлеты будут нафаршированы, обжарить их на сильно разогретом масле, до розовой корочки.
- # Подавать горячими.

Это блюдо готовят часто и является любимым в регионе Сивас Кангал.