



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

Фрикадельки «Дилим долма»

Dilim Dolma



250 гр. нежирного фарша
1 стакан пшеничной крупы (булгур)
1 средняя луковица
4 средних баклажана
1 ч.л. перечной пасты
2 помидора
1,5 ч.л. соли
Для соуса:
1 ст. л. томатной пасты
Сок половины лимона
3 стакана горячей воды
Жарить:
Подслн. масло

Баклажаны очистить и положить в соленую воду на 30 минут. Затем порезать, пожарить и выложить на бумажное полотенце.

Пшеничную крупу высыпать в чашку, добавить тертый на терке лук и 0,5 ч.л. соли, перемешать.

Затем добавить фарш, 1 ч.л. перечной пасты, месить 15 минут, смачивая постоянно руки водой. Налепить фрикадельки размером чуть меньше грецкого ореха.

В кастрюлю положить половину жареных баклажан, сверху положить котлеты и на котлеты выложить оставшуюся часть баклажан.

Последними выложить порезанные кружочками помидоры. В глубокую чашку налить 3 стакана горячей воды, добавить томатную пасту, сок лимона и 1 ч.л. соли, хорошо перемешать и вылить на котлеты.

Кастрюлю закрыть крышкой, поставить на сильный огонь. Через 5 минут огонь убавить и готовить еще 25 минут. Снять с огня.

Подавать горячими.

Это очень вкусное, но почти забытое блюдо принадлежит окрестностям Элязы.