



Котлеты «Харпут»

Harput Köftesi



500 гр. нежирного говяжего фарша
2 средние луковицы
1 стакан пшеничной крупы
1 ст.л. перечной пасты
1 ст. л. томатной пасты
Пол-пучка петрушки
1 ч.л. сладкого красного перца
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Для соуса:
4 ст.л. подсн. масла
1 ст.л. томатной пасты
0,5 ст.л. перечной пасты
3 стакана воды
0,5 ч.л. соли

- # Лук потереть на терке, добавить пшеничную крупу, перечную и томатную пасты, соль. Перемешать, оставить на 10 минут.
- # Затем добавить черный перец, красный перец и замешивая по- немногу добавлять фарш. Месить минут 10, затем добавить мелко рубленную петрушку.
- # Из фарша налепить круглые котлетки размером чуть меньше грецкого ореха. Затем большим пальцем сделать небольшое углубление.
- # Приготовим соус: В кастрюле томатную пасту, перечную пасту и масло перемешать, затем добавить воду и соль и поставить на огонь. Когда закипит, бросить в кастрюлю котлеты.
- # Закрыть крышкой и готовить 5 минут на сильном огне, затем 15 минут на медленном.
- # Подавать горячими.

Блюдо принадлежит окрестностям Элязы, по желанию, для вкуса и запаха можно добавить высушенный базилик.