



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

Котлеты «Харпут» Harput Köftesi



500 гр. нежирного говяжьего 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. подсолн. 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.