



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

---

## 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- немного 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.