



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

Котлеты «Ислама» Islama Köfte



500 гр. средней жирности фарша
1 крупная луковица
4 кусочка черствого хлеба
1 зубчик чеснока
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для пропитки:
2 стакана мясного бульона
1 ст.л. подсолн. масла
1 ч.л. томатной пасты
0,5 ч.л. соли
Вниз положить:
8 ломтиков ровно отрезанного хлеба
Украсить:
4 помидора
8 шт. тонкого зеленого перца

- # Лук потереть, добавить черствый хлеб. Мешать пока хлеб станет мягким.
- # Добавить фарш, соль, выдавленный чеснок, тмин, черный перец, месить 5 минут. Затем поставить в холодильник минимум на 2 часа.
- # Ломтики хлеба положить на противень и при 200 градусах поджарить его в духовке.
- # В кастрюле мясной бульон, томатную пасту, соль и масло закипятить, дать остыть.
- # Остывший поджаренный хлеб окунуть в остывший мясной бульон. Сверху положить небольшие круглые плоские котлеты и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку.
- # Когда котлеты поджарятся с одной стороны, достать из духовки, перевернуть другой стороной. В промежутках положить на половину разрезанные помидоры и перец целиком. Снова поставить в духовку.
- # Когда все поджарится достать из духовки. Подавать вместе с хлебом горячими.

Это блюдо из кухни Адапазары, признано во всем мире как одно из вкусных.