



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

---

## Котлеты по- Палестински

Filistin Köftesi



250 гр. говяжьего фарша  
1 кг. лука-порей  
1 крупный картофель  
0,5 стакана панировочных сухарей  
2 ч.л. специй для котлет  
1 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. красного острого перца  
2 ч.л. соли  
Для кляра:  
1 стакан панировочных сухарей  
2 яйца  
Жарить:  
2 стакана подслн. масла

- # Лук-порей почистить, помыть. Тонко порезать, проварить в небольшом количестве воды. Отдельно сварить картофель в мундире.
- # В чашку положить фарш, добавить 0,5 стакана панировочных сухарей, специй для котлет, черный и красный перец, соль, замесить.
- # Затем добавить вареный тертый на терке картофель, сваренный отжатый от воды лук-порей, месить 5-6 минут.
- # Поставить в холодильник минимум на 30 минут.
- # Затем налепить овальные котлеты среднего размера.
- # Котлеты обмакнуть в взбитые яйца, затем обвалять в панировочных сухарях и пожарить на сильно разогретом масле. Выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать с рисом и брынзой.

Если фарш для Палестинских котлет поставить в холодильнике на ночь, они будут еще вкуснее.