



Котлеты с морковью

Havuçlu Köfte



500 гр. фарша
1 средняя морковь
1 стакан тертого на терке сыра
1 средняя луковица
Пол-пучка петрушки
Панировочные сухари столько, сколько потребуется
1 ст.л. с горкой йогурта
1 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли

- # В чашку натереть на мелкой терке морковь и лук, добавить йогурт и фарш.
- # Хорошо вымесить, затем добавить тертый сыр и постепенно добавляя панировочные сухари месить пока фарш перестанет прилипать к рукам.
- # Затем добавить мелко рубленную петрушку, соль и перец, месить еще минуты 3-4.
- # Поставить фарш в холодильник на нижнюю полку и оставить на 20 минут. Затем налепить котлеты размером по-желанию.
- # Нагреть масло в сковороде, положить котлеты, поджарить с двух сторон до золотистого цвета.
- # Подавать горячими украсив зеленью.

Желательно котлеты жарить в сковороде с тефлоновым покрытием, иначе сыр который находится в фарше может прилипнуть к сковороде.