



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

Котлеты с перцем

Biberli Köfte



500 гр. фарша
1 средняя луковица
8 шт. зеленого длинного перца
6 ст.л. панировочных сухарей
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. сладкой паприки
1,5 ч.л. соли
0,5 стакана муки
Жарить:
2 стакана подслн. масла

- # Перец очистить от семечек, размельчить в блендере. Можно очень мелко порезать руками.
- # Добавить панировочные сухари, хорошо перемешать.
- # Затем добавить фарш, потертый на терке лук, паприку, черный перец и соль, месить 7-8 минут.
- # Фарш поставить в холодильник минимум на 30 минут.
- # Достать фарш из холодильника и налепить овальные котлеты.
- # Котлеты обвалить в муке и поджарить в разогретом масле с двух сторон.
- # Поджаренные котлеты выложить на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла.
- # Подавать выложив на сервистную тарелку и украсив помидорами и перцем.

Особенность зеленого длинного перца в том что он содержит большее количество жидкости чем другие перцы.