



Котлеты «Лодочки» с баклажанами

Patlıcanlı Mekik Köfte



500 гр. фарша
2 кусочка черствого хлеба
1 средняя луковица
0,5 ч.л. кумина
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
8-10 веточек петрушки
2 помидора
Для начинки:
2 баклажана
1 ст.л. маргарина
1 ст.л. муки
1 щепотка соли
1 стакана тертого сыра

- # Хорошо смешать хлеб и тертый лук. Добавить фарш, кумин, перец и соль, месить 5-6 минут. Затем добавить мелко рубленную петрушку и месить еще 1-2 минуты.
- # Приготовленный фарш поставить в холодильник минимум на 1 час.
- # Из фарша налепить овальные котлетки размером с пол лимона, затем ладошками слегка прижать и ребром ладони придать котлете форму лодки.
- # Выложить котлеты на смазанный маслом противень, и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку.
- # В это время баклажаны целиком запечь на гриле. Затем, пока горячие, разрезать середину и ложкой выскаблить мякоть баклажана, сразу полить лимонным соком и порезать.
- # В сковороду положить маргарин, муку и немного соли. Пассировать помешивая пока мука станет слегка розовой. Затем добавить баклажаны и готовить еще несколько минут.
- # Готовые котлеты достать из духовки, сверху выложить баклажаны, и посыпать тертым сыром. В промежутках между котлетами положить крупно порезанные помидоры.
- # «Лодочки» снова поставить в духовку на несколько минут пока сыр расплавится. Подавать горячими.

Если баклажаны сразу полить соком лимона, мякоть не потемнеет.