



## Котлеты фаршированные кабачком

Kabaklı Köfte



500 гр. нежирного фарша  
2 кусочка ерстного хлеба  
1 крупная луковица  
0,5 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли  
0,5 стакана муки  
Для начинки:  
1 среднего размера кабачок  
Для соуса:  
2 шт длинного зеленого перца  
2 крупных помидора  
1 ст.л. томатной пасты  
0,5 ч.л. соли  
6 ст.л. подслн. масла  
1,5 стакана воды или мясного бульона

# Хлеб, тертый на терке лук и соль хорошо премешать чтобы хлеб стал мягким. Добавить фарш, перец, месить 6-7 минут.

# Фарш накрыть и поставить в холодильник на 1 час.

# Из фарша налепить круглые котлетки размером чуть больше грецкого ореха. Затем ладошками, прижимая, сделать котлеты плоскими.

# В середину котлет положить тертые на терке кабачки , края котлет стянув, скатать в форму мячика. Затем обвалять в муке.

# Приготовить таким образом все котлеты, затем снова поставить в холодильник.

# Приготовим соус, В кастрюлю налить масло, нагреть на среднем огне, добавить очищенный от семечек мелко порезанный перец.

# Когда перец слегка поджарится добавить томатную пасту, очищенные от кожуры мелко порезанные помидоры. Готовить пока помидоры потеряют форму, затем добавить соль и 1,5 стакана воды или мясного бульона, довести до кипения.

# В кипящий бульон положить фаршированные кабачком котлеты, закрыть крышкой и на среднем огне варить 17-20 минут.

# Подавать горячими.

Чтобы котлеты не развалились, их следует ложить именно в кипящий бульон.