



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

Котлеты в форме чаши с картошкой

Patatesli Çanak Köftesi



500 гр. средней жирности фарш
1 средняя луковица
1 зубчик чеснока
2 кусочка черствого хлеба
1 стакан тертого сыра
8-10 веточек петрушки
0,5 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. кумина
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для начинки:
3 шт. среднего картофеля
1 ст.л. томатной пасты
1 ст.л. подслн. масла
0,5 стакана воды
Посыпать сверху:
1 стакан тертого сыра
Жарить:
1,5 стакана подслн. масла

- # Хлеб и тертый на терке лук хорошо перемешать.
- # Добавить фарш, соль, перец, кумин, толченый чеснок и томатную пасту, месить 5 минут. Затем добавить мелко рубленную петрушку и тертый сыр, месить еще 1-2 минуты.
- # Приготовленный фарш обернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 30 минут.
- # Фарш достать из холодильника, разделить его на 6 равных частей. Затем каждую часть кончиками пальцев размятая сделать круглые котлеты диаметром 10 см.
- # Затем термостойкие чашечки снаружи смазать маслом и облепить котлетой.
- # Приготовить таким образом все котлеты и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить, пока котлеты поджарятся.
- # Пока котлеты готовятся, картофель почистить, порезать кубиками, пожарить в масле до готовности и выложить на бумажное полотенце.
- # Котлеты достать из духовки, минут через 5 аккуратно снять с чашки, дать еще немного остыть.
- # В котлеты в форме чашки положить жареную картошку, сверху полить соусом приготовленным из 1 ст.л. томатной пасты, 1 ст.л. масла, 0,5 стакана воды и соли.
- # Сверху посыпать тертым сыром, и снова поставить в духовку. Готовить пока сыр расплавится.
- # По желанию можно подавать с гарниром.

Сыр, содержащийся в фарше придаст котлетам вкус и облегчит формирование котлет в форме чаши.