



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

Котлеты «Ай гёльгесы» с горошком

Bezelyeli Ay Gölgesi



500 гр. фарша
2 кусочка черствого хлеба
1 средняя луковица
1 стакан тертого сыра
1 стакан консервированного горошка
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для соуса:
1 яйцо
1 ч.л. томатной пасты
1 ст.л. молока
1 ст.л. кунжутных семечек

Хлеб и тертый на терке лук хорошо перемешать.

Добавить фарш, тертый сыр, черный перец и соль, месить 5 минут.

Затем добавить консервированный горошек, аккуратно чтобы не раздавить горошек распределить его по всему фаршу.

Фарш выложить на стол, придать ему форму цилиндра толщиной с запястье, и положить на смазанный маслом небольшой противень.

Поставить в холодильник на 1 час. Затем смазать сверху соусом приготовленным из яйца, томатной пасты и молока и посыпать кунжутом.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить пока верх поджарится. Достать из духовки и через 30 минут порезать на ломтики шириной с палец.

Котлеты следует резать слегка остывшими чтобы ломтики были ровными, не крошились.