



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

---

## Котлеты с баклажанами в духовке

Fırında Patlıcanlı Köfte



500 гр фарша  
1 средняя луковица  
3 кусочка черствого хлеба  
8-10 веточек петрушки  
Сода на кончике ножа  
1 ч.л. кумина  
1 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли  
4 шт. среднего размера баклажан  
2 средних помидора  
4 шт. зеленого длинного перца  
Жарить:  
1 стакан подсолн. масла  
Для соуса:  
1 стакан горячей воды  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ч.л. сахара  
0,5 ч.л. соли  
1 ст.л. слив. масла

- # Хлеб и тертый на терке лук хорошо перемешать.
- # Добавить фарш, соль, соду, кумин и черный перец. Ингредиенты хорошо вымесить .
- # Затем добавить мелко рубленную петрушку, перемешать. Поставить в холодильник на 1 час.
- # Баклажаны очистить и оставить на 20-25 мин. в соленой воде.
- # Затем порезать на полоски шириной в 1 см. Каждую полоску разрезать на 2-3 части.
- # Нагреть масло в сковороде с тефлоновым покрытием и поджарить баклажаны до полуготовности. Выложить на бумажное полотенце.
- # Поджаренные баклажаны выложить в форму для духовки, посолить. Из фарша налепить котлеты и выложить их сверху баклажан, затем положить порезанные помидоры и зеленый перец.
- # В горячую воду положить слив. масло, томатную пасту, сахар и соль, мешать пока масло растает.
- # Полить этим соусом котлеты и поставить их в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Готовить пока котлеты поджарятся.
- # Подавать горячими.

Сахар ложим в соус для того чтобы он нейтрализовал естественную горечь баклажан.