



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 чл. кумина
1 чл. черного перца
1 чл. 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 чл. сахара
0,5 чл. соли
1 ст.л. слив. масла

- # Хлеб и тертый на терке лук хорошо перемешать.
- # Добавить фарш, соль, соду, кумин и черный перец. Ингридиенты 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.