



Bulamacli Kofte

Bulamaçlı Köfte



500 гр. средней жирности фарша
1,5 стакана пшеничной крупы
1 стакан теплой воды
0,5 ст.л. томатной пасты
2 средние луковицы
10-12 веточек петрушки
0,5 стакана крупно дробленых грецких орехов
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. кумина
1 ч.л. соли
Для кляра:
1 яйцо
2 ст.л. муки
0,5 стакана воды
Жарить:
2 стакана подсолн. масла

- # Пшеничную крупу залить стаканом теплой воды. Добавить тертый на терке лук, перемешать и оставить на 10 минут.
- # Затем добавить фарш, томатную пасту, черный перец, кумин и соль, хорошо вымесить.
- # Добавить грецкие орехи и мелко рубленную петрушку, перемешать. Смачивая руки водой налепить котлетки размером и формой с палец.
- # В глубокой чашке хорошо взбить яйцо, муку и воду.
- # Приготовленные котлеты положить в кляр, оставить на 1 минуту, затем пожарить в сильно разогретом масле.
- # Подавать горячими.

Т.к. фарш содержит пшеничную крупу, через некоторое время после формирования котлет, они могут потрескаться, во избежании этого рекомендуется сразу ложить их в кляр.