



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

## 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 дробленных 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 подслн. 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.