



Котлеты в кунжуте

Susamlı Köfte



500 гр. средней жирности фарша
0,5 стакана пшеничной крупы
1 крупная луковица
1 большой ломтик черствого хлеба
10-15 веточек петрушки
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для кляра:
1 яйцо
1 ст.л. молока
1 стакан кунжута

Черствый хлеб, пшеничную крупу положить в чашку, добавить тертый на терке лук и соль. Месить до однородного состояния, оставить на 10 минут.

Затем добавить фарш, черный перец и мелко рубленную петрушку, месить еще 5 минут. Поставить в холодильник на 1 час.

Фарш разделить на кусочки размером с грецкий орех и налепить котлетки цилиндрической формы.

Взбить в чашке яйцо и молоко, окунуть туда котлетки, затем обвалять в кунжутных семечках. Положить котлеты на смазанный маслом среднего размера противень.

Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и готовить пока кунжутные семечки слегка поджарятся.

Подавать горячими.

Кунжутные семечки содержат большое количество кунжутного масла, поэтому фарш для котлет не должен быть жирным.