



## Котлеты с соусом из шафрана

Safranlı Köfte



500 гр. нежирного фарша

2 средние луковицы

3 ломтика черствого хлеба

1 средняя морковь

1 стручок зеленого лука

8-10 веточек петрушки

1,5 ч.л. соли

1 ч.л. кумина

1 ч.л. черного перца

Жарить:

$\frac{3}{4}$  стакана подслн. масла

0,5 стакана муки

2 яйца

Для кляра:

1 ч.л. шафрана

1 стакан молока

1 ст.л. кукурузного крахмала

0,5 ч.л. соли

1,5 стакана воды

# Шафран залить 0,5 стаканом холодной воды.

# В чашке хорошо перемешать тертые на мелкой терке лук, морковь и черствый хлеб без корочки.

# Добавить фарш, кумин, черный перец и соль, месить 5 минут. Затем добавить мелко порезанные перья лука и петрушку, месить еще 1-2 минуты.

# Налепить из фарша круглые плоские котлетки размером с грецкий орех.

# Нагреть масло в сковороде. Котлеты сначала окунуть в взбитые яйца, затем обвалять в муке и пожарить в масле с двух сторон. Выложить на бумажное полотенце.

# В небольшую кастрюльку вылить холодное молоко, 1 стакан холодной воды, добавить кукурузный крахмал и соль. Затем вместе с водой добавить шафран. Перед тем как поставить на огонь, хорошо перемешать .

# Поставить на медленный огонь, постоянно помешивая варить до состояния жидкковатого крема.

# На сервисную тарелку выложить котлетки, сверху полить соусом с шафраном и посыпать мелко рубленной петрушкой.

Соус должен быть горячим. Когда остынет, может загустеть, тогда следует добавить немного воды и на медленном огне помешивая подогреть.