



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

## 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 подсолн. 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 жидковатого крема.
- # На сервировочную тарелку выложить котлетки, сверху полить соусом с шафраном и посыпать мелко рубленой петрушкой.

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