



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

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:
¾ 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 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.