



## Котлеты с луком

Soğanlı Köfte



500 гр. фарша  
¾ стакана риса  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. черного перца  
Панировочные сухари сколько понадобится для замеса  
Для соуса:  
4 средние луковицы  
8 ст.л. подсолн. масла  
1,5 ст.л. томатной пасты  
1 ч.л. соли  
3 стакана воды  
2 ст.л. яблочного уксуса

- # Рис помыть, положить в маленькую кастрюльку. Добавить 2,5 стакана холодной воды, поставить на медленный огонь.
- # Варить рис пока испарится вода.
- # Снять с огня, оставить остывать.
- # В чашку положить фарш, остывший рис, соль и перец.
- # Замесить фарш добавляя панировочные сухари пока фарш перестанет прилипать к рукам. (5 минут).
- # Из фарша налепить круглые плоские фрикадельки размером чуть меньше грецкого ореха, положить в большую тарелку и поставить в холодильник на 30 минут.
- # Затем пожарить фрикадельки на сковороде с тефлоновым покрытием используя небольшое количества масла.
- # В другой кастрюле нагреть масло, положить порезанный полукольцами лук, спассировать.
- # Когда лук слегка поджарится, добавить томатную пасту, соль.
- # Затем добавить воды, когда вода закипит, положить жареные фрикадельки и вместе варить еще 10 минут.
- # В самом конце добавить уксус, аккуратно перемешать. Через 2 минуты снять с огня.
- # Подавать горячими.

Уксус используется в приготовлении мясных блюд, чтобы придать аромат и мягкость.