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 зам
Для соуса:
4 средние луковицы
8 ст.л. подслн. 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.