



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

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.