



## Фрикадельки с йогуртом

Yoğurtlu Köfte



250 гр. говяжего фарша  
2 стакана пшеничной крупы  
1 яйцо  
1 ст.л. муки  
1 средняя луковица  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. черного перца  
1 ч.л. красного острого перца  
4 стакана воды  
Для соуса:  
2 стакана йогурта  
5 зубчиков чеснока  
0,5 стакана воды  
0,5 ч.л. соли  
0,5 стакана подслн. масла  
0,5 ст.л. перечной пасты  
1 ч.л. сушеноей мяты

- # В чашку высыпать пшеничную крупу, добавить фарш, муку, яйцо, соль, красный острый перец и черный перец.
- # Налить стакан теплой воды, поставить рядом и смачивая в этой воде руки, понемногу добавляя в фарш, замесить его. Когда вода закончится, процесс замеса фарша можно закончить (примерно 15 минут).
- # Налепить из фарша круглые фрикадельки размером с половину грецкого ореха, затем оставить на 30 минут.
- # В кастрюлю налить 4 стакана воды и добавить 0,5 ч.л. соли.
- # Когда вода закипит добавить фрикадельки и на среднем огневарить 25 минут.
- # Чеснок потолочь с солью в ступке, добавить йогурт и 0,5 стакана воды. Взбить до однородной массы.
- # В сковороде на масле пожарить перечную пасту, затем добавить сухую мяту.
- # Когда фрикадельки сварятся, выложить в сервисную тарелку вместе с водой, сверху положить йогурт с чесноком и полить маслом с перечной пастой и мятои.

Если вместо воды использовать мясной бульон, блюдо получится еще более вкусным.