



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

Котлеты «Мола»

Mola Köfte



500 гр фарша
3 ломтика черствого хлеба
1 крупная луковица
7-8 веточек петрушки
1,5 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного перца
4 шт. среднего картофеля
4 средних помидора
4 шт. зеленого длинного перца
1 ст. л. томатной пасты
1,5 стакана воды
¾ стакана подсолн. масла

Черствый хлеб без корочки и тертый на терке лук хорошо перемешать.

Добавить соль, черный перец, фарш, месить 5 минут, затем добавить мелко рубленную петрушку, месить еще несколько минут.

Поставить в холодильник минимум на 30 минут.

Картофель почистить, порезать длинными палочками, перец очистить от семечек, разрезать в длину на 2 части, помидоры разрезать на 4 части. В сковороду налить масло, нагреть, затем поочередно пожарить картофель, перец, помидоры, выложить на бумажное полотенце.

Из фарша налепить котлетки размером с палец в форме цилиндра.

Пожарить котлеты с двух сторон в том же масле что и овощи, выложить на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла.

В это же масло положить томатную пасту и 1,5 стакана воды, перемешать. Котлеты выложить в кастрюлю, сверху положить овощи и залить водой с томатной пастой. Варить на среднем огне 15-20 минут.

Подавать горячими.

Рецепт этих котлет, не путать с рецептом котлет по-Измиски.