



## 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 подслн. масла

# Черствый хлеб без корочки и тертым луком 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 поочереди 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-Измирски.