



Котлеты с рисом

Pirinçli Köfte



Котлеты с рисом

500 гр. фарша
1 яйцо
0,5 стакана риса
1 средняя луковица
1 ломтик черствого хлеба без корочки
2 ч.л. соли
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. красного острого перца
Для соуса:
2 помидора
7 шт. длинного тонкого зеленого перца
1 ст.л. томатной пасты
4 ст.л. подсолн. масла
1 стакан воды

Рис сварить в большом количестве воды.

Хорошо смешать черствый хлеб без корочки и тертым луком.

Добавить фарш, соль, черный перец, красный перец, яйцо и в последнюю очередь, сваренный остывший рис. Месить до однородной массы.

Поставить в холодильник на 30 минут. Затем налепить из фарша овальные котлетки размером чуть меньше грецкого ореха.

Среднего размера противень смазать маслом и положить на него бок о бок котлетки. В промежутки между котлетками положить порезанные дольками помидоры.

Томатную пасту, воду и подсолн. масло хорошо смешать в миске. Затем полить соусом котлетки и положить сверху тонкий длинный перец.

Сверху плотно закрыть фольгой и готовить в духовке разогретой до 200 градусов 1 час.

Подавать горячими.

Для соуса, вместо томатной пасты, можно использовать тертые на терке помидоры.