



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

---

## 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 тертый на терке лук.
- # 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.