Котлеты «Сосъете»

Sosyete Köftesi

500 гр средней жирности фарша
1 луковица
3 ломтика черствого хлеба
1 яйцо
8-10 веточек петрушки
1 ч.л. кумина
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Сверху:
8 ломтиков сыра размером с спичечный коробок
Для соуса:
1 баклажан
3 помидора
3 шт. тонкого длинного зеленого перца
3 шт. зеленого лука
2 зубчика чеснока
4 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. сахара
0,5 ч.л. соли

Лук потереть на терке, добавить яйцо, соль, кумин, черный перец и черствый хлеб, перемешать.
Затем добавить фарш, месить до однородной массы. В конце добавить мелко рубленную петрушку, месить еще несколько минут. Поставить в холодильник на 30 минут.
Приготовим соус: Баклажаны очистить, порезать небольшими кубиками, пожарить в сильно разогретом масле, выложить на бумажное полотенце.
В небольшую кастрюлю налить масло, нагреть на среднем огне, затем добавить мелко порезанный зеленый лук и зеленый перец, пассировать до изменения цвета.
Помидоры очистить, мелко порезать и добавить в лук с перцем, посолить, добавить сахар и мелко рубленный чеснок. Варить пока помидоры стушатся до состояния пасты. Добавить жаренные баклажаны, готовить еще минут 5, снять с огня.
Фарш разделить на 8 частей. Налепить котлеты круглые плоские как для гамбургера.
Котлеты пожарить на гриле. Перед тем как подавать, положить на котлеты по ломтику сыра, готовить еще, пока сыр слегка поджарится.
Приготовленный соус положить на середину порционной тарелки, сверху положить котлету с сыром. Подавать горячим.

По желанию, соус можно блендером измельчить до состояния пюре.