



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

## Котлеты в томате с колбасой

Sucuklu Salçalı Köfte



500 гр. нежирного фарша  
Половина катушки колбасы (суджук-колбаса со специями)  
1 шт. зеленого длинного перца  
1 средняя луковица  
1 яйцо  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
3 средних помидора  
1 стакан воды  
1 ст.л. томатной пасты  
2 шт. сахара-рафинад  
2 ст.л. подслн. масла  
0,5 ч.л. соли

# Колбасу мелко порезать, добавить тертый на терке лук, фарш, соль, яйцо, мелко порезанный перец, замесить. Поставить в холодильник на 30 минут.

# Из фарша налепить котлеты (форма и размер по желанию) и положить их на смазанный маслом противень.

# Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока котлеты поджарятся.

# Помидоры потереть на терке, добавить 1 стакан воды, томатную пасту, сахар-рафинад, подслн. масло и соль.

# Поставить на средний огонь, когда закипит, огонь убавить. Варить 5 минут, снять с огня.

# Достать котлеты из духовки, выложить на сервировочную тарелку, полить соусом.

В связи с обилием пряностей в колбасе, дополнительно в фарш специи не ложат.