



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

Котлеты (Меянели)

Meyaneli Köfte



500 гр. средней жирности говяжьего фарша
1 средняя луковица
2 зубчика чеснока
2 ломтика черствого хлеба
0,5 ч.л. кумина
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
1 стакан нута
Жарить:
0,5 стакана подслн. масла
Для соуса:
1 полная ст.л. маргарина
1 полная ст.л. муки
3 стакана мясного бульона
1 зубчик чеснока
1 ст.л. уксуса
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли

- # Нут с вечера помыть и залить чистой водой. На след. день сварить в этой же воде.
- # Черствый хлеб, тертый на терке лук и толченный в ступке чеснок хорошо перемешать.
- # Добавить фарш, кумин, соль и черный перец, месить 5 минут. Поставить в холодильник на 1 час.
- # Из фарша налепить фрикадельки размером что-то среднее между грецким орехом и фундуком. Пожарить на масле в сковороде с тефлоновым покрытием.
- # Приготовим соус, в кастрюле растопить на среднем огне маргарин, добавить муку, помешивать пока мука изменит цвет.
- # Добавить холодный мясной бульон, уксус, толченный в ступке чеснок, черный перец и соль. Постоянно помешивая варить до готовности.
- # Положить в соус сваренный нут и жареные фрикадельки, аккуратно перемешать. Закрывать крышкой и на слабом огне готовить 10-15 минут.
- # Подавать горячими.

В оригинале, в этом рецепте, котлеты жарят на слив. масле.