



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

Котлеты с фисташками

Fıstıklı Köfte



500 гр. фарша
0,5 стакана арахиса
2 шт. среднего размера сваренного картофеля
1 маленькая луковица
3 ст.л. панировочных сухарей
1 ч.л. кумина
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для соуса:
3 ст.л. подслн. масла
1,5 стакана воды
1 ст.л. томатной пасты
0,5 ст.л. муки
5-6 веточек петрушки
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли

- # Арахис очистить и размельчить в блендере до размера с зуб. Картофель потолочь.
- # В чашку положить тертый на терке лук, толченный картофель, фарш, панировочные сухари, кумин, черный перец и соль, хорошо вымесить.
- # Из фарша налепить средние, овальные котлеты. Положить котлеты бок о бок на смазанный маслом противень или на пергаментную бумагу положенную в противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 195 градусов духовку, готовить пока котлеты поджарятся.
- # Приготовим соус, в сковороде на среднем огне слегка обжарить муку в подслн. масле. Постоянно помешивая добавить холодную воду и томатную пасту, поперчить, посолить. Готовить минут 5, затем снять с огня и добавить мелко порубленную петрушку.
- # Готовые котлеты выложить на сервировочную тарелку, подавать полив соусом.

Если соус готовить из помидоров, тогда необходимо добавить 1 ч.л. сахара.