



Котлеты из баклажан

Patlıcan Köftesi



4 среднего размера баклажан
0,5 стакана тертого на терке сыра
2 ст.л. слив. масла
1 стакан молока
15 ст.л. муки
10-12 веточек петрушки
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Жарить:
2 стакана подслн. масла

- # Баклажаны приготовить целиком на гриле или в духовке. Затем разрезать посередине в длину, ложкой выскрести мякоть и положить в воду с лимоном.
- # В кастрюльке растопить слив. масло, добавить 2 ст.л. муки, помешивать 2-3 минуты. Затем добавить 1 стакан холодного молока, варить до загустения.
- # Баклажаны откинуть на дуршлаг, затем мелко порезать и добавить в молочную смесь.
- # Затем добавить тертый сыр, мелко рубленную петрушку, черный перец, соль и 12 ст.л. муки, замесить.
- # Из фарша налепить котлеты (форма и размер по желанию), смачивая руки водой. Пожарить на сильно разогретом масле.
- # Подавать горячими.

В баклажанах содержится никотин, поэтому, для тех кто хочет бросить курить рекомендуется употреблять в пищу большое количество баклажан.