



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

---

## 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.