



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

---

## Картофельные котлеты

Patates Köftesi



5 шт. среднего размера картофеля  
1 стакан тертого на терке сыра  
0,5 стакана муки  
3 ст.л. оливкового масла  
2 ст.л. йогурта  
1 яйцо  
10-15 веточек петрушки  
1 ч.л. кумина  
1 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли

# Картофель сварить, очистить от кожуры и потереть на терке.

# Добавить тертый сыр, йогурт, оливковое масло, яйцо, мелко рубленную петрушку, кумин, соль и черный перец, перемешать.

# Затем добавить муку, должна получится жидковатая масса. Смачивая руки водой налепить котлетки размером с пол-лимона.

# Котлеты выложить бок о бок на смазанный маслом противень. Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку.

# Готовить пока котлеты подрумянятся. (Могут потрескаться). Достать из духовки, подавать минут через 5.

В рецепте, вместо муки можно использовать 2 ломтика черствого хлеба без корочки.