



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

---

## Морковные котлеты

Havuç Köftesi



4 средние морковки  
2 шт. среднего картофеля  
2 шт. зеленого лука  
1 стакан тертой на терке брынзы  
5 ст.л. муки  
10-15 веточек петрушки  
1 ч.л. красного острого перца  
Жарить:  
1,5 стакана подслн. масла

- # Морковь и картофель почистить, приготовить на пару или сварить в небольшом количестве воды.
- # Затем размять вилкой и положить в глубокую чашку. Добавить муку, тертую брынзу, соль, красный перец, мелко рубленную петрушку и зеленый лук.
- # Ингредиенты хорошо перемешать ложкой. Масло хорошо разогреть в сковороде.
- # Из морковного фарша, ложкой, предварительно смоченной в воде, отделять кусочки размером с грецкий орех и выкладывать на раскаленное масло. Пожаренные котлетки выложить на бумажное полотенце, затем на сервировочную тарелку.

Чтобы придать вкус котлеткам, можно добавить в фарш кумин и чеснок.