



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

Котлеты из пшеничной крупы с картошкой

Patatesli Bulgur Köftesi



1 стакан пшеничной крупы
6 шт. среднего размера картофеля
8 шт. зеленого лука
15-20 веточек петрушки
4 зубчика чеснока
1 ст.л. перечной пасты
4 ст.л. оливкового масла
Сок одного лимона
1 ч.л. кумина
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли

- # Пшеничную крупу залить 1 стаканом теплой воды, оставить на 10-15 минут.
- # Картофель сварить, очистить от кожуры, потолочь.
- # В пшеничную крупу добавить перечную пасту и пюре из картофеля, месить до однородной массы.
- # Затем добавить мелко рубленную петрушку, зеленый лук, толченный в ступке чеснок, сок лимона, оливковое масло, черный перец, кумин и соль, еще некоторое время месить.
- # Налепить из фарша котлетки (форма и размер по желанию).
- # Положить на сервистую тарелку.

Это блюдо получается островатым. Если не хотите чтобы было остро, вместо перечной пасты можно добавить томатную и не добавлять черный перец.