



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

---

## Котлеты из картошки в духовке

Fırında Patatesli Köfte



4 шт. средних размеров вареной картошки  
1 яйцо  
3 шт. зеленого лука  
10-15 веточек петрушки  
3 ст.л. панировочных сухарей  
3-4 ст.л. оливкового масла  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
0,5 ч.л. молотого тмина  
1 ч.л. соли  
Посыпать сверху:  
1 стакан тертого сыра

- # Картошку потереть на мелкой терке, добавить мелко рубленые петрушку и лук.
- # Затем добавить остальные ингредиенты и замесить фарш.
- # Фарш разделить на кусочки размером чуть больше грецкого ореха, придать форму шарика и разложить на смазанном маслом противне.
- # Сверху посыпать тертым сыром.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока сыр расплавится и поджарится.

Настоящие панировочные сухари изготавливают из булочек испеченных на специальной муке для дрожжевого теста.