



Котлеты по- Курдски

Kürt Köftesi



(tarif no:1421)

0,5 стакана мелкого булгура (крупа из пшеницы)
0,5 стакана булгура используемого для плова (немногого)
1 щепотка сущеного базилика
0,5 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется
4 средних картофеля
Залить сверху:
1 чашка йогурта
2 зубчика чеснока
1 ст.л. томатной пасты
0,5 стакана подсолн. масла
1 ч.л. сущеной мяты

- # 2 вида булгура высыпать в чашку, залить 1,5 стаканом теплой воды, оставить на 10 минут.
- # Затем добавить в крупу красный острый перец, базилик, мяту, соль и добавляя муку месить до однородной массы.
- # Затем отделить от массы кусочек размером чуть меньше грецкого ореха и сжать пальцами одной руки, оставив не меняя полученную форму.
- # Картофель почистить, порезать кубиками.
- # В кастрюлю налить 5-6 стаканов воды, посолить и закипятить.
- # Затем положить в воду картофель, варить пока станет мягким, затем достать из воды.
- # Положить в эту же воду фрикадельки, варить пока всплут. Затем достать из воды и добавить в картофель, перемешать.
- # Чеснок выдать через чеснокодавку, добавить в йогурт, взбить. Масло и томатную пасту обжарить на среднем огне.
- # Картошку с фрикадельками выложить на блюдо, залить сверху йогуртом с чесноком, сбрзнути маслом с томатной пастой и посыпать сверху мятои.
- # Подавать горячим.

Это блюдо одно из любимых блюд жителей г. Ван.