



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

Котлеты «Кадынбуду» в духовке

Fırında Kadınbudu Köfte



500 гр. средней жирности баранего фарша
1 луковица
0,5 стакана риса
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. тмина
1 ч.л. соли
Смазать:
1 яйцо
0,5 стакана панировочных сухарей

- # Рис залить 1,5 стаканами воды и варить на медленном огне пока вода выкипит.
- # В сковороде нагреть масло и добавить мелко резанный лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить половину фарша и постоянно помешивая поджарить.
- # Перед тем как снять с огня посолить, поперчить, добавить тмин и оставить остывать.
- # Рис и фарш смешать, затем добавить вторую половину сырого фарша. Месить минуты 2-3.
- # Сформировать овальные котлетки размером с лимон, обмакнуть в взбитое яйцо и обвалить в панировочных сухарях.
- # Котлеты положить в смазанную маслом форму и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить 30 минут.
- # Подавать теплыми.

Обжареный фарш перед смешиванием с сырым фаршем, обязательно должен остыть.