



Котлеты в бульоне с чечевицей

Mercimekli Sulu Köfte



1 стакан зеленой чечевицы
1 луковица
4 средние картошки
2 средних помидора
1 ст.л. томатной пасты
5 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
3 стакана воды
Для котлет:
350 гр. бараного фарша
1 маленькая луковица
2 ломтика черствого хлеба
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. соли

- # Чечевицу замочить в воде на ночь, сварить на след. день.
- # Для котлет: в чашке смешать тертый на терке лук и черствый хлеб без корочки.
- # Добавить фарш, перец, тмин и соль, месить 2-3 минуты.
- # Налепить из фарша не большие фрикадельки, положить на смазанный маслом противень и готовить в разогретой до 190 градусов духовке.
- # В это время лук мелко порезать и пассировать в масле до золотистого цвета. Добавить томат. пасту, соль и через несколько минут добавить очищенные от кожуры порезанные кубиками помидоры.
- # Когда помидоры стушатся, добавить порезанный кубиками картофель. Закрыть крышкой и готовить 5 минут, затем добавить горячую воду.
- # Через 15 минут добавить чечевицу и котлеты. Закрыть крышкой и готовить еще 15 минут.
- # Подавать горячими.

В это блюдо с чечевицей можно еще добавить вареный нут.