



## Котлеты

Kiremitte Köfte



750 гр. средней жирности фарша  
1 крупная луковица  
5 кусочков черствого хлеба  
1 зубчик чеснока  
0,5 ч.л. соды  
1 ч.л. кумина  
1 ч.л. черного перца  
1,5 ч.л. соли  
8-10 веточек петрушки  
Для соуса:  
5 ст.л. растит. масла  
2 шт. стручкового зеленого перца  
3 помидора  
1 ст.л. томатной пасты  
0,5 ч.л. соли  
2 стакана воды  
Сверху:  
1,5 стакана тертого сыра

- # Лук потереть на терке и добавить в хлеб, хорошо перемешать руками.
- # Добавить фарш, измельченный чеснок, соль, перец, кумин и соду, месить 4-5 минут.
- # Затем добавить мелко рубленную петрушку, месить еще некоторое время.
- # Фарш поставить в холодильник минимум на 30 минут.
- # Затем из фарша налепить овальные котлетки размером чуть больше грецкого ореха. Положить на смазанный маслом противень и запекать в разогретой до 200 градусов духовке.
- # Для соуса: В кастрюле нагреть масло, добавить мелко резанный перец, пассировать до полуготовности, затем добавить томатную пасту, пассировать еще несколько минут.
- # Добавить очищенные от кожуры и мелко порезанные помидоры и соль. Когда помидоры стушатся добавить горячую воду, довести до кипения.
- # Готовые котлетки выложить в глиняную посуду (можно делать порционно), залить соусом и посыпать сверху сыром.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока расплавится сыр.
- # Подавать горячими.

Готовить можно в одной большой посуде или разложив на порции.