



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилице 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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 стухнутся 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.