



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

Котлеты Дальян с Пюре

Püreli Dalyan Köfte



Для котлет :
500 гр.фарша
1 яйцо
1 средняя луковица
3 кусочка чёрст.хлеба
4-5 веточек петрушки
1 варёное яйцо
2 небольшие моркови
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Для пюре :
3 отваренных,горячих картофеля
1 кофейн.чашечка молока
1 чайн.ложка сливочного масла

- # Лук натереть на тёрке.Сок не сливать.
- # Хлеб размягчить с луком и водой.
- # Добавить фарш,яйцо,мелко рубленную петрушку,посолить,поперчить и месить 10-15минут.
- # Пока фарш настаивается, сделать картофельное пюре, полить молока, добавить слив.масла.
- # Отрезать фольги 30-35см. Фарш намазать на фольгу тонким слоем.
- # Поверх фарша,вторым слоем,распределить картофельное пюре.
- # На край картофельного пюре положить варёную тонкую морковь и варёное яйцо порезанное на 4 части.
- # С помощью фольги, начиная с краёв,завернуть в рулет.
- # Рулет запекать в духовке 40 минут,при температуре 175. Что бы рулет легче резался,остудить в течении 30минут, порезать на кусочки в 3см.

Рулет можно приготовить с морковным пюре.