



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

---

## Котлеты Дальян с Пюре

Pürelî 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.