



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

## Картофельные фрикадельки

Patatesli Sini Köfte



3 шт. сваренного картофеля  
3 стакана мелко дробленого булгура (пшеничная крупа)  
1 стакан тертого на терке сыра  
1 ст.л. перечной пасты  
1 яйцо  
1 ч.л. соли  
4 стакана теплой воды  
Для начинки:  
250 гр. фарша  
2 средние луковицы  
1,5 ст.л. слив. масла  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли  
Сверху:  
5 ст.л. оливкового масла

- # Мелко рубленый лук пассировать в слив. масле до золотистого цвета. Добавить фарш, помешивать, чтобы фарш не сбился в комочки.
- # Минут через 15 посолить, поперчить, снять с огня. Дать остыть.
- # Булгур залить 2-мя стаканами теплой воды, накрыть и оставить на 10 минут.
- # Сваренный картофель потереть на терке и добавить в булгур. Добавить пасту, яйцо, сыр и соль. Увлажняя руки месить минут 30.
- # Среднего размера форму смазать маслом и вымазать по дну половину картофельной массы.
- # Сверху положить начинку из фарша и остальную часть картофельной массы. (лучше выкладывать массу частями, затем смочив руки, части соединить).
- # Смазать сверху оливковым маслом и порезать квадратиками.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 45 минут.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Нигде. Там при приготовлении не используют сыр и режут ромбиками.