Котлеты с Соусом

Terbiyeli Köfte

500 гр.фарша на котлеты
2 кусочка чёрствого хлеба
Гость риса
1 луковица
5-6 веточек петрушки
1 чайн.ложка тимьна
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
5 стаканов воды
Для соуса :
Сок 1 лимона
1 яйцо
Пол чайн.ложки соли

Лук натереть на тёрке и перемешать с хлебом.
Добавить фарш, тимьян,соль,чёрн.перец,помесить 5-10 минут.
После, добавить мелко рубленную петрушку и мытый рис,перемешать.
Посыпать на плоскую тарелку муки.
Сделать котлетки величиной с фундук и извалять в муке.
Налить в кастрюлю 5 стаканов воды, посолить, вскипятить.
Котлетки бросить в кипящую воду.
Когда рис в котлетках сварится, в другой посуде приготовить соус: взбитое яйцо,сок лимона,соль.Остудить и добавить к котлеткам.
Поварить с соусом ещё 5 минут.Подавать горячим.

Можно приготовить соус погуще, тогда нужно добавить 1 чайн.ложку муки.

© ml.md (русский) рецепт #: 166 | название рецепта: Котлеты с Соусом | история: 06.12.2025 - 08:40