



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

Котлеты Феллах

Fellah Köftesi



250 гр.фарша
2,5 стакана мелкой пшеничной крупы
3 стол.ложки муки
1 яйцо
1 луковица
1 чайн.ложка тимьяна
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки тмина
Для соуса:
1 стол.ложка томат.пасты
Пол стакана раст.масла
4 дольки чеснока

- # Пшен.крупку, муку, фарш, тёртый лук, все приправы перемешать и месить 5-10 минут.
- # Сделать котлетки величиной с мускатный орех и поджарить на горячем раст.масле.
- # Отдельно поджарить томат.пасту и давленый чеснок в раст.масле.
- # Залить на готовые котлеты.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Можно подавать с листьями салата.