



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

Котлеты "Гиндик" Gindik Köfte



400 гр. фарша
1 средняя луковица
1 ч.л. перечной пасты
0,5 ч.л. базилика
0,5 ч.л. мяты
0,5 ч.л. соли
1 ст.л. слив. масла
Для фарша из булгура:
1 стакан булгура (мелко дробленая пшеница)
1 луковица
1 стакан муки
1 ч.л. перечной пасты
0,5 ч.л. базилика
0,5 ч.л. мяты
0,5 ч.л. соли
Для соуса:
1 ст.л. томатной пасты
1 ст.л. слив. масла
5 стаканов воды
0,5 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. лимонной кислоты
1 ч.л. соли
1 стакан нута

- # Булгур залить 1 стаканом теплой воды, добавить тертый на терке лук, оставить на 10 минут.
- # Затем добавить, перечную пасту, базилик, мяту и соль, перемешать. Добавляя муку, месить до однородного состояния.
- # Из фарша налепить фрикадельки размером с нут и положить их в тарелку с мукой, обвалить.
- # В мясной фарш добавить тертый на терке лук, перечную пасту, базилик, мяту и соль, замесить. Налепить такие же фрикадельки как из булгура, обвалить в муке.
- # В сковороде растопить 1 ст.л. слив. масла и обжарить фрикадельки из мясного фарша.
- # В другой кастрюле растопить 1 ст.л. слив. масла, добавить томатную пасту, помешивать несколько минут.
- # Добавить горячую воду, соль, черный и красный перец и лимонную кислоту.
- # Когда вода закипит, положить фрикадельки из булгура, варить 10 минут.
- # Затем добавить мясные фрикадельки вместе с маслом, также добавить сваренный нут, вместе варить еще 10 минут.
- # Подавать горячим.

Рецепт блюда принадлежит г. Элязыг. Гиндик-означает груглые, шарики.