



## Котлеты "Гиндик"

Gindik Köfte



400 гр. фарша  
1 средняя луковица  
1 чл. перечной пасты  
0,5 чл. базилика  
0,5 чл. мяты  
0,5 чл. соли  
1 ст.л. слив. масла  
Для фарша из булгура:  
1 стакан булгура (мелко дробленая пшеница)  
1 луковица  
1 стакан муки  
1 чл. перечной пасты  
0,5 чл. базилика  
0,5 чл. мяты  
0,5 чл. соли  
Для соуса:  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ст.л. слив. масла  
5 стаканов воды  
0,5 чл. красного острого перца  
0,5 чл. черного молотого перца  
0,5 чл. лимонной кислоты  
1 чл. 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, обвалять.
- # В мясной фарш добавить тертый на терке лук, перечную пасту, базилик, мяту и соль, замесить. Налепить такие же фрикадельки как из булгура, обвалять 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 свареный нут, вместе варить еще 10 минут.
- # Подавать горячим.

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