



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

---

## Котлеты с Грибами

Mantarlı Köfte



500 гр.свежих грибов  
6 стол.ложек раст.масла  
2 помидора  
2 луковицы  
7-8 долек чеснока  
4 зелёных перца  
1 стол.ложка томат.пасты  
500 гр.фарша на котлеты  
1 кусочек не свежего хлеба ( мякоть)  
1 яйцо  
1 чайн.ложка тимьяна  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Стакан воды

- # Приготовить котлетки.
- # Тёртый на тёрке лук,хлеб,фарш,яйцо,тимьян,соль,чёрн.перец месить в течении 10 минут.
- # Сделать круглые котлетки величиной чуть больше фундука,извлять в небольшом количестве муки.
- # В кастрюлю налить раст.масла,положить мелко порезанный лук,когда лук станет мягким, добавить мелко порезанный чеснок и потушить 5минут.
- # Добавить порезанные на несколько частей зелён.перцы,мелко порезанные помидоры,потушить 5минут
- # Добавить томат.пасту,крупно порезанные грибы,посолить и тушить 10минут.
- # Добавить котлетки.
- # Вылить стакан воды и тушить 25минут на среднем огне.
- # Подавать горячим.

Готовить с сырыми грибами.