



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

Котлеты Сини

Sini Köfte



5 крупных луковиц
250гр.фарша из баранины
100гр.маргарина
2 крушки фисташек
2 кофен.чашечки дроблённого грецкого ореха
Пол чайн.ложки красного молот.перца
Пол чайн.ложки тимьяна
Пол чайн. ложки приправы стручкового перца
Пол чайн.ложки корицы
1 крупный картофель
350гр.говяжьего фарша
4 стакана мытой мелкой пшеничной крупы
1 кофейн.чашечка манной крупы
2 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрного перца

- # 3 луковицы мелко порезать.Положить в кастрюлю 3 стол.ложки маргарина,добавить порезанный лук и фарш из баранины,потушить на медленном огне пока не выпарится жидкость.
- # Отдельно друг от друга подавить грецкий орех и фисташки.
- # К фаршу с луком добавить грецкий орех,фисташки,1чайн.ложку соли,пол чайн.ложки чёрного перца,щипотку красн.мол.перца,корицу,приправу из струч.перца,тимьян и хорошо перемешать.
- # Снять с огня.
- # Картофель сварить и сделать пюре.
- # Мелко порезать 2 луковицы, добавить картоф.пюре,говяжьего фарша,мелкой пшеничной крупы,манной крупы, чёрн.перец,соль,красн.перец,пнемногоу вылить 2стакана воды и месить 25 минут, что бы получилось эластичное тесто.
- # Раскатать половинную часть теста по поверхности противня,смазанного маслом.
- # По верху выложить приготовленный баран.фарш с луком и орехами. Далее положить оставшуюся вторую часть теста.Раскатать,добавив пол стакана воды.Порезать на кусочки.
- # Запечь в духовке 40минут при температуре 200.
- # Достать из духовки и сверху полить талым маргарином.

Котлеты Сини национальное блюдо г.Газиантеп и других южных городов Турции.