



## 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.говяжего 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, 1 чайн.ложку соли, пол чайн.ложки чёрного перца, щипотку красного мол.перца, корицу, приправу из струч.перца, тимьяна и хорошо перемешать.

# Снять с огня.

# Картофель сварить и сделать пюре.

# Мелко порезать 2 луковицы, добавить картоф.пюре, говяжего фарша, мелкой пшеничной крупы, манной крупы, чёрн.перец, соль, красн.перец, понемногу вылить 2стакана воды и месить 25 минут, что бы получилось эластичное тесто.

# Раскатать половинную часть теста по поверхности противеня, 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.