



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

Мортаделла

Mortadelle



500 гр. жирного фарша
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 яйцо
8-9 шт. готовых сухарей
0,5 стакана крупно дробленых фисташек
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Жарить:
1 стакан растит. масла
Для бульона:
2 стакана воды
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. уксуса
0,5 ч.л. соли

Сухари измельчить в муку. Добавить яйцо, мелко резанный лук, чеснок и соль, месить.
Затем добавить фарш, тмин, черный перец, фисташки, вымесить.
Налепить не большие овальные котлетки, обжарить их в масле и выложить на бумажное полотенце.
Воду, томатную пасту, уксус и соль перемешать, довести до кипения. Котлеты положить в бульон, варить 5 минут. Подавать с бульоном.

Раньше в г. Хатай жил народ Лавентен. Рецепт принадлежит этому народу.