



## 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 резаный 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.