



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

Котлеты с Баклажанами

Patlıcanlı Köfte



500 гр.фарша
1 крупная луковица
3 кусочка не свежего хлеба(мякоть)
1 стол.ложка молока
1,5 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка тимьяна
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
8-9 веточек петрушки
1 яйцо
5 средних баклажанов
1 стакан раст.масла
1 миска не сладкого йогурта
4 дольки чеснока
2 помидора

- # Положить в глубокую посуду хлеб,разбить яйцо,тёртый на тёрке лук,молоко.
- # Добавить фарш,тимьян,перец,соль,мелко рубленную петрушку,помесить 10минут и поставить в холодильник.
- # Баклажаны очистить от кожуры и положить в солёную воду,что бы исчезла горечь.
- # Каждый баклажан порезать полосками на 5частей и поджарить на масле.
- # Достать из холодильника фарш, разделить на 25 равных частей и сделать круглые котлетки.
- # Котлетки поджарить на масле,на котором жарились баклажаны.
- # Остудить котлетки,положить на край полоски баклажана завернуть рулетом.
- # Выложить на противень,на верх положить очищенные и порезанные кольцами помидоры.
- # Запекать в заранее разогретой духовке,при температуре 190,до готовности помидор.Выложить на сервир.тарелку и полить сверху йогуртом с давленным чесноком.

Для того чтобы блюдо было более полезным,баклажаны можно запечь, котлеты поджарить на жаровне,в этом случае,на противень вылить кофейн.чашечку раст.масла.