



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

Котлеты Кайсери

Kayseri Köftesi



500гр.фарша
1 средняя луковица
1 кусочек хлеба(мякоть)
1 чайн.ложка тимьяна
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
Пол чайн.ложки красного молот.перца
1,5 чайн.ложки соли
7-8 веточек петрушки(мелко рубленной)
3 картофеля
3 помидора
4 зелёных перца
1 кофен.чашечка раст.масла

- # Тёртый на тёрке лук перемешать с хлебом, должно получиться пюре,добавить все приправы и месить 8-10 минут.
- # Не надолго поставить в холодильник ,почистить картофель и помидоры, порезать кольцами толщиной в 1 см.,перцы очистить от семечек и разрезать поперёк.
- # Вылить раст.масло на противень,выложить кусочки картофеля,сделать котлеты и положить на кусочки.
- # Положить кусочки помидор и перцев.Посолить.
- # Поставить в горячую духовку и запекать при температуре 190, до готовности. Подавать горячим.

Котлеты Кайсери так же готовят с плоскими котлетами, по форме кусочков картофеля.