



## Котлеты Кайсери

Kayseri Köftesi



500гр.фарша  
1 средняя луковица  
1 кусочек хлеба(мякоть)  
1чайн.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 пополам.
- # 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.