



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

## Котлеты С Гарниром

Beğendili Köfte



750гр.фарша  
3 кусочка не свежего хлеба(мякоть)  
1 крупная луковица  
1 яйцо  
1 небольшой картофель  
1 чайн.ложка тимьяна  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
1,5чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка пасты свежего перца  
Для гарнира :  
3 баклажана  
3 стакана молока  
3 стол.ложки сливоч.масла  
3 стол.ложки просеяной муки  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
1 чайн.ложка соли

- # Приготовить гарнир.Баклажаны немного запечь над огнем со всех сторон.
- # Пока баклажаны горячие, очистить от кожуры с помощью кончика ножа и мелко порезать.
- # Положить слив.масло и муку в небольшую кастрюлю.Поджарить на медленном огне до золотистого цвета.Понемногу долить молока,помешать.Посолить,поперчить,ещё немного потушить и снять с огня.
- # Хлеб и тёртый лук перемешать,посолить и помесить для того,чтобы хлеб стал мягким.
- # Добавить фарш,яйцо,тёртый на тёрке картофель,тимьян,чёрн.перец,соль, пасту свеж.перца и месить 10минут.
- # Поставить в холодильник на 1 час.
- # Сделать круглые котлетки размером с грецкий орех и поджарить на жаровне.
- # Немного разогреть гарнир выложить на тарелки,сверху положить котлетки,подавать горячим.

По желанию,можно на котлеты полить горячего масла.