



Котлеты С Гарниром

Beğendili Köfte



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