



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

---

## Фрикадельки "Майданоз долмасы"

Maydanoz Dolmasi



500 гр. фарша  
1 яйцо  
0,5 стакана риса  
2 ст.л. муки  
Пол- пучка петрушки  
1 ч.л. красного перца  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
4 помидора  
1 ч.л. томатной пасты  
1 ст.л. слив. масла  
0,5 ч.л. соли  
Для заливки:  
1 стакан йогурта:  
2 зубчика чеснока  
0,5 ч.л. соли

- # В фарш добавить яйцо, рис, муку, соль, месить 3 минуты.
- # Добавить мелко рубленную петрушку, еще раз вымесить.
- # Налепить из фарша фрикадельки размером с половину грецкого ореха.
- # Обвалять фрикадельки в муке.
- # Для соуса: Пассировать томатную пасту в сливочном масле, добавить тертый на терке помидор и соль, потушить. Добавить горячую воду.
- # Когда соус закипит, добавить фрикадельки (не мешать!!, можно слегка потрясти кастрюлю).
- # Закрывать крышкой, готовить на среднем огне 20 минут.
- # Для заливки: Чеснок измельчить, добавить в йогурт, посолить и хорошо взбить.
- # Фрикадельки выложить в терелку, полить сверху заливкой.

Рецепт принадлежит г. Бартын.