



Фрикадельки "Майданоз долмасы"

Maydanoz Dolmasi



500 гр. фарша
1 яйцо
0,5 стакана риса
2 ст.л. муки
Пол- пучка петрушки
1 чл. красного перца
1 чл. соли
Для соуса:
4 помидора
1 чл. 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).
- # Закрыть 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.