



Котлеты "Аджем"

Acem Köftesi



500 гр. средней жирности фарша
0,5 стакана риса
1 луковица
Щепотка тимьяна
0,5 ч.л. соли
10 шт. маленького картофеля
Для соуса:
3 стакана воды
1 ст.л. томатной пасты
0,5 ч.л. соли
1 ст.л. базилика

- # Добавить в фарш промытый рис, мелко рубленный лук, соль и тимьян, замесить.
- # Налепить из фарша 10 котлет в форме шара.
- # В кастрюлю налить холодную воду, добавить томатную пасту и соль. Поместить туда очищенную картошку и поставить на средний огонь.
- # Когда начнет закипать, добавить котлеты, закрыть крышкой и готовить на среднем огне 35 минут.
- # Перед тем как снять с огня посыпать базиликом.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Карс.