



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

Котлеты с Начинкой

İçli Köfte



200 гр. говяжьего фарша (без жира)
2,5 стакана мелкомолотой пшеницы
1 крупный репч.лук
2-3 стол.ложки муки
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрного перца
Пол чайн.ложки красного молот.перца
Для начинки :
150 гр.фарша
1 крупный репч.лук
Пол стакана измельчённых грец.орехов
1/4 стакана фисташек
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного перца
Пол чайн.ложки красного молот.перца
Пол чайн.ложки стручкового перца
10- 15 веточек петрушки
2 стол.ложки раст.масла
Раст.масло для жарки

- # Приготовить начинку : В кастрюлю налить 2 стол.ложки раст.масла, положить фарш. Немного обжарить на среднем огне, добавить мелко порезанный репч.лук, продолжать жарить пока лук не станет мягким.
- # Добавить грец.орехи, фисташки, соль, красный и чёрн.перец, мелко рубленную петрушку и снять с огня. Закрывать крышкой и не открывать пока не остынет.
- # Пока остывает начинка, приготовить наружную оболочку котлеты :
- На поднос высыпать мелкомолот.пшеницу,(пшеница должна быть сухой). По середине сделать ямку, туда положить натёртый на тёрке репч.лук, красный и чёрн.перец, соль, пол стакана муки.
- # Всё хорошо помесить, для консистенции можно добавить немного воды и муки.
- # Добавить обезжиренный фарш и продолжать месить ещё 8- 10 минут.
- # Тесто разделить на круглые кусочки размером с лимон, взять в ладонь и вращая указательным пальцем сделать углубление внутри котлеты.
- # Углубление заполнить начинкой,(не плотно),край оставить пустым, чтобы залепить.
- # Края сделать узкими, (котлеты должны получиться формой как бейсбольный мяч).
- # Обжарить в раст.масле до розового цвета и выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать тёплыми.

Котлеты с Начинкой готовят в южном и юго- восточном районе Турции.