



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.