



## Котлеты с Бастурмой

Pastırmalı Köfte



750 гр. фарша ( говядина+ баранина)  
4 кусочка не свежего хлеба  
1 репч. лук  
1 чайн.ложка пасты красного перца  
Пол чайн.ложки соды  
1 чайн.ложка тмина  
1 чайн.ложка соли  
Для начинки :  
15 кусочков бастурмы  
15 кусочков сыра

- # В глубокую посуду положить хлеб ( мякоть), натёртый лук, соль. Всё хорошо смешать.
- # Добавить фарш, пасту перца, тмин, чёрн.перец и соду. Помесить 5 минут.
- # Фарш положить в холодильник на 30 минут. Каждый кусочек сыра порезать на 4 части, а бастурмы- на 2 части.
- # Фарш разделить на кусочки с грецкий орех и сформировать плоские котлеты размером меньше чайн.тарелки.
- # В серединку каждой плоской котлеты положить кусочек сыра, бастурмы и опять сыра. Края собрать в середину.
- # Котлеты разложить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке 30-35 минут, при температуре 200.

Вместо бастурмы в котлеты можно добавлять высушенное мясо, кавурму или колбасу.