

Чи-кёфте и тушеные оливки



Хедай Офаим

Рецепт из сериала «Человек земли»



5-6 порций

Ингредиенты

Для чи-кёфте:

- 2 стакана мелкого булгуря
- 2 стакана измельчённых томатов
- 2 стакана кипятка
- 1 луковица, мелко измельчённая
- ½ стакана мелко нарезанной петрушки
- 2 столовые ложки с горкой томатной пасты
- 2 столовые ложки с горкой турецкой перечной пасты или сладкой хариссы
- 1 чайная ложка острой пасты чили
- 1 столовая ложка соли
- 2 столовые ложки сумаха
- 2 столовые ложки перца урфа
- 1 столовая ложка паприки
- 1 чайная ложка кумина

- ⅓ стакана мягкого оливкового масла extra virgin
- ¼ стакана натурального гранатового сиропа (наршараба)

Для тушеных оливок:

- ½ стакана оливкового масла
- 1 луковица
- 2 тёмно-зелёных сладких перца
- 1 острый зелёный перец
- 1 апельсин
- 1 стакан раздавленных оливок без косточек
- Соль и свежемолотый чёрный перец

Приготовление

- Сначала смешайте булгур с измельченными томатами и кипятком. Дайте ему впитать жидкость, затем добавьте томатную пасту, перечную пасту, острую чили-пасту, лук и петрушку. Хорошо перемешайте.
- Всыпьте все сухие специи и снова тщательно перемешайте. Оставьте массу на 20 минут, чтобы булгур полностью размягчился. Затем добавьте оливковое масло и гранатовый сироп и тщательно вымесите до однородной, плотной и пластичной консистенции. Попробуйте и при необходимости скорректируйте вкус. Если масса кажется суховатой, добавьте ещё немного оливкового масла.
- Для приготовления тушеных оливок мелко нарежьте лук и перцы. В широкой кастрюле или сковороде разогрейте оливковое масло на сильном огне и обжарьте овощи до легкой золотистости. Крупно нарежьте оливки и добавьте их к овощам.
- Апельсин нарежьте вместе с кожурой небольшими кусочками и также добавьте в кастрюлю. Перемешайте, влейте $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ стакана воды и убавьте огонь. Тушите около 15 минут на слабом огне, пока соус не станет насыщенным и ароматным.

Намажьте чи-кёфте тонким слоем на тонкую питу и сверху выложите немного тушеных оливок. Альтернатива – завернуть начинку в хрустящий лист салата вместо питы. Несколько капель лимонного сока сверху, бокал хорошо охлаждённого белого вина рядом – и картина завершена.