

Чи-кёфте и тушеные оливки



Хедай Офаим

Рецепт из сериала «Человек земли»



5-6 порций

Ингредиенты

Для чи-кёфте:

2 стакана мелкого булгура
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

½ 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 питу. Несколько капель лимонного сока сверху, бокал хорошо охлаждённого белого вина рядом – и картина завершена.