السلق محشو

Pazı Sarması

٢ كيلو غرام السلق
٦ ملاعق حساء زيت سا
٤ أعداد بصل جاف
٢ فنجان قهوة رز
٢٥٠ غرام لحم مفروم
٧ – ٨ فرع جدول عشب
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسو
٧ – ٨ فرع بقدونس
٢ كوب ماء من مياه اللح

يقطع سيقان السلق , ويغلي ١ دقيقة في ماء كثير ويبرد
يستخرج قسم المعرف الموجودة في أوراق السق ويقطع إلى جزئين بالعرض
يؤخذ نصف الزيت (٣ ملاعق) في القدر , ويشوي قليلا مع البصل المقطوع ويضاف عليها لحم المفروم , الملح , فلفل أسود ويضاف على الأرز قليل من الرز , ونصف كوب ماء من مياه
عند طبخ المواد نصف يضاف شبت المقطعة الرقيقة والبقدونس ويؤخذ من المحجرالمتوسط الحرارة
عند برودة الداخل يؤخذ أجزاء على كبر جوز , ويوضع على وسط أوراق السلق , ويلف كل الأوراق يوضع عليها الزيت الباقي (٣ ملاعق) و ٢ كوب ماء من مياه اللحم
ويطبخ في محجر الحرارة الحرارة المتوسطة حوالي ٤٥ دقائق تقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : إن ملفوفة محشو السلق يلف أكثر من ورقة العنب