Puerro relleno

Pırasa Dolması

1 kg. de espesor puerros
1 cebolla
250 gramos terreno carne
1/3 vaso de arroz
4 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
7-8 tallos de perejil
1 cucharada de menta seca
2 vaso de agua caliente
1 cucharada de pasta de tomate

Separa las partes verdes de puerro para otra comida.
Cortar la parte blanca en pedazos, trozos de 2 pulgadas cada uno.
Añadir el puerro trozos en el agua hirviendo con sal. Cocine hasta que los puerros ablandar.
Tomar de la agua caliente y lave con agua fría.
Colapso el puerro en trozos romper las hojas.
Preparar el relleno. Dice la cebolla, agregar la carne de tierra, lavado de arroz, pasta de tomate, pimiento negro, la sal, 2 cucharadas de aceite y 1 / 2 taza de agua, y mezclar.
Coloque el relleno de nueces tamaño de la hoja de puerro, la hoja se pliegue como un triángulo, y ajustar el resto de caras de la hoja a él.
Repita este procedimiento hasta que todas las hojas finales.
Coloque en la olla, añadir 2 cucharadas de aceite y 2 vaso de agua, cocine por 45 minutos a fuego medio.

Nota: Usted puede cocinar esta receta en lugar de con cebolla puerro, en ese caso, debería curl de adaptación de las hojas a las hojas de cebolla, no triángulos.