Roulée De Chou Au Tahini

Tahinli Lahana Sarması

1 chou (2 kg)
2 oignons moyens
2 tasses de riz
3 cuillères à soupe de tahini
10-15 brins de persil
10-15 branches d'aneth
10-15 brins de menthe fraîche
1 cuillère à soupe de pâte de piments
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
Pour la surface:
3 cuillères à soupe de tahini
1 citron
3 gousses d'ail
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 tasse d'eau chaude

Séparez le chou en quelques morceaux. Faites bouillir dans l'eau chaude jusqu'au ramollissement puis jetez dans l'eau froide.
Coupez les oignons finement puis mélangez avec le sel jusqu'à qu'ils se détendent. Rajoutez du tahini, de la pâte de tomate, de l'huile d'olive et du riz lavé. Mélangez l'ensemble.
Rajoutez du persil haché finement, de l'aneth, de la menthe fraichee et du poivron noir. Mélangez l'ensemble.
Coupez les feuilles de chou à la taille d'une paume de main. Prenez les arêtes épaisse.
Mettez du mélange sur le côté, pliez de droite et de gauche puis faites un rouleau. Placez dans une casserole.
Rajoutez 3 tasses d'eau chaude. Faites cuire à moyenne température pendant 40 minutes.
Mélangez du tahini, des ails écrasés, du jus de citron, de l'huile d'olive, de l'eau et du sel. Mélangez l'ensemble.
Placez les roulées tièdes dans une assiette puis versez du tahini.

N-B; Cette recette appartient à Adana est qui est phase de disparaitre.