Ripieno di Helep

Helep Dolması

20 melanzane secche per riempire
20 pepe da riempire
300 gr di carne macinata
2 cipolle
1 tazza di riso
1 cucchiaio salsa di pomodoro
2 cucchiai di burro
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 tazza di caffè sottaceto
3 bicchieri d'acqua

Le melanzane e Pepe si mettono nell'acqua bollente separatamente che si bolliscono finché diventano bene morbide.
Le cipolle si tagliano infine poi si arrossiscono nel burro caldo Dopo si aggiungono la carne macinata e sale si arrossisce finché Succhia bene il liquido.
Dopo si aggiungono salsa e si miscela ancora per qualche minuto poi riso Sale e Pepe Nero.
Dopo 3 minuti si aggiunge menta secca insieme con mezzo bicchiere d'acqua poi si coperta il coperchio e si mette ad aspettare circa per 20 minuti.
Dopo 20 minuti melanzane e pepe Sì riempiscono con la miscelata preparata.
Si piega la bocca di pepe e poi si mette sopra di melanzane.
Tutti ripieni preparati si inseriscono nella pentola in orizzontale e poi si coperta il coperchio e si inserisce sul fuoco medio. Se rimane circa per 5 minuti dopo si aggiunge l'acqua calda e Siri coperta il coperchio quando arriva al momento di bollire il suo così regola a basso e si cucina per 25 minuti.
Subito prima di levare dal fuoco si aggiunge sotto aceto e poi si leva dal fuoco e si lascia raffreddare circa per quarto d'ora dopo si porta al tavolo.

Nota: Questa tariffa è riservata per la zona di Ankara. Halep è nome di melanzane secche.