Голубцы с тахини

Tahinli Lahana Sarması

1 велок капусты (2 кг.)
2 средние луковицы
2 стакана риса
3 ст.л. тахини (паста из молотого кунжутного семени
10-15 веточек петрушки
10-15 веточек укропа
10-15 веточек свежей мяты
1 ст.л. перечной пасты
6 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. черного молотого перца
2 ч.л. соли
Сверху:
3 ст.л. тахини
1 лимон
3 зубчика чеснока
6 ст.л. оливкового масла
0,5 стакана горячей воды

Капустные листья варить в горячей воде пока станут мягкими. Затем положить в холодную воду.
Лук мелко порезать, помять с солью. Добавить тахини, перечную пасту, оливковое масло и рис, перемешать.
Затем добавить мелко рубленную петрушку, укроп, мяту и черный перец, перемешать.
Капустные листья разрезать размером с ладонь, хрящики отрезать.
Нафаршировать капустные листья и положить в кастрюлю.
Добавить 3 стакана горячей воды и варить на среднем огне 40 минут.
Смешать тахини, измельченный чеснок, сок лимона, оливковое масло, воду и соль.
Голубцы теплыми выложить на блюдо, сверху полить соусом из тахини.

Блюдо является местным деликатесом г. Аданы.

© ml.md (русский) рецепт #: 1655 | название рецепта: Голубцы с тахини | история: 24.04.2024 - 11:40