Йорук Дюрюмю

Yörük Dürümü

0,5 стакана красной чечевицы
0,5 стакана булгура (измельченная пшеница)
0,5 стакана нута
1 луковица
0,5 стакана оливкового масла
1 ст.л. томатной пасты
4 шт. зеленого лука
Пол-пучка петрушки
1 ч.л. соли
Лаваш

Нут и чечевицу сварить по отдельности.
Слить излишки воды в которой варилась чечевица и добавить булгур, оставить на 10 минут.
Лук мелко порезать, пассировать в оливковом масле, добавить томатную пасту и соль.
Нут растереть вилкой, положить в чашку, добавить чечевицу с булгуром и лук, дать остыть.
Затем добавить мелко рубленную петрушку и зеленый лук, перемешать.
Положить смесь на край лаваша, завернуть рулетом.

Начинка из чечевицы и нута через время слегка затвердеет, это нормально.

© ml.md (русский) рецепт #: 1750 | название рецепта: Йорук Дюрюмю | история: 23.04.2024 - 14:00