Хелеп долмасы

Helep Dolması

20 шт. высушенных баклажанов для фаршировки
20 шт. высушенных перцев для фаршировки
300 гр. фарша
2 луковицы
1 стакан риса
1 ст.л. томатной пасты
2 ст.л. слив. масла
1 ст.л. сухой мяты
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
1 кофейная чашечка уксуса
3 стакана воды

Баклажаны и перец поотдельности положить в кипящую воду и варить пока станут мягкими.
Лук мелко порезать, пассировать в масле до прозрачности, добавить фарш, помешивать пока испарится жидкость из фарша.
Добавить томатную пасту,помешивать несколько минут, затем добавить рис, черный перец и соль.
Пассировать еще 3 минуты, затем добавить мяту и 0,5 стакана воды. Закрыть крышкой, снять с огня, дать настояться 20 минут.
Нафаршировать не туго баклажаны и перец. Затем перец вставить в баклажаны (закрыть как капсулу) и положить в кастрюлю, накрыть крышкой и дать постоять на среднем огне 5 минут.
Затем добавить горячей воды, закрыть крышкой, когда закипит, огонь убавить , готовить 25 минут.
Перед тем как снять с огня, сбрызнуть уксусом.
Дать настояться 15 минут.

Рецепт принадлежит г. Анкара. " Хелеп " местное название сушеных баклажан.