

Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31) Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептых

Фаршированный Порей Pirasa Dolmasi



1 кг.крупного порея 1 луковица 250 гр.мяс.фарша 1кофейн.чашечка риса 4 стол.ложки раст.масла 1чайн.ложка соли Щепотка чёрн.пеца 7-8 веточек петрушки 1 чайн.ложка сухой мяты 2 стакана горячей воды 1 стол.ложка томат.пасты

- # Отрезать зелёную часть порея и отложить для приготовления другого блюда.
- # Светлую часть порея порезать кусочками в 5-6см.
- # Бросить кусочки порея в кипящую подсоленную воду и варить до мягкости.
- # Достать из кастрюли и промыть под холодной водой.
- # Порезать вдоль и отделить листья.
- # Приготовить начинку: Мелко порезанный лук,фарш,промытый рис,томат.пасту,соль,перец перемешать с пол стаканом воды и 2стол.ложками раст.масла.
- # На лист порея положить начинку(с грецкий орех), завернуть по всей длине, сворачивая треугольниками.
- # Начинить все листья порея.
- # Положить в кастрюлю, добавить 2стол.ложки раст.масла и 2стакана воды, варить 45минут на среднем огне.

Таким же образом, можно фаршировать репчатый лук. Заворачивать не треугольником а по форме лукового листа.