



## محشو الكراث

Pırasa Dolması



- ١ كيلو غرام سميكة البصل
- ١ عدد بصل جاف
- ٢٥٠ غرام لحم مفروم
- ١ كوب شاي رز
- ٤ ملاعق حساء زيت ساخن
- ١ ملعقة حلو ملح
- ١ ملعقة شاي فلفل أسود
- ٨-٧ فرع بقدونس
- ١ ملعقة حلو نعناع جاف
- ٢ كوب ماء من مياه ساخنة
- ١ ملعقة حساء معجون

- # يفرق أجزاء الكراث الأخضر للأجل أكلات أخرى
- # قسم الطرف الأبيض يقطع على قطع على كبر ٦ - ٥ سم
- # يوضع الكراث المقطوع على مغلى مياه المallaة ، وبطيخ حتى تصبح ناعم
- # عند طيخ يؤخذ من الماء المغلي
- # يقطع الكراث المطبوخ على طول ويوضع على أوراقه
- # يحضر محشو الداخلي ، لأجل ذلك : يقطع البصل وبخلط مع اللحم المفروم ، الأرز المغسول، صلصة ، فلفل أسود ، ملح ، ٢ ملاعق حساء زيت ونصف كوب ماء من مياه ساخنة
- # يوضع هاون اللحم المفروم على كبير الجوز على جانب أوراق الكراث المحضورة ، التي طبة ثلاثة من قبل وبعد بشكل # على طول أوراق الكراث على شكل تميمة يكرر هذا العملية حتى ينتهي أوراق الكراث
- # يركب على القدر ، يوضع عليها باقي ٢ ملعقة حساء زيت سائل ٢ كوب ماء من المياه وبطيخ في الحرارة المتوسطة ٤٥ دقيقة

ملاحظة : يمكن إعداد هذا الأكل بمغلى البصل وبفصل طبقة طبقة وفي هذا الحال يلف على حسب تسق البصل لا يلق على شكل تميمة