



Puerro relleno

Pirasa Dolması



1 kg. de espesor puerros
1 cebolla
250 gramos terreno carne
1/3 vaso de arroz
4 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
7-8 tallos de perejil
1 cucharada de menta seca
2 vaso de agua caliente
1 cucharada de pasta de tomate

- # Separa las partes verdes de puerro para otra comida.
- # Cortar la parte blanca en pedazos, trozos de 2 pulgadas cada uno.
- # Añadir el puerro trozos en el agua hirviendo con sal. Cocine hasta que los puerros ablandar.
- # Tomar de la agua caliente y lave con agua fría.
- # Colapso el puerro en trozos romper las hojas.
- # Preparar el relleno. Dice la cebolla, agregar la carne de tierra, lavado de arroz, pasta de tomate, pimienta negro, la sal, 2 cucharadas de aceite y 1 / 2 taza de agua, y mezclar.
- # Coloque el relleno de nueces tamaño de la hoja de puerro, la hoja se pliegue como un triángulo, y ajustar el resto de caras de la hoja a él.
- # Repita este procedimiento hasta que todas las hojas finales.
- # Coloque en la olla, añadir 2 cucharadas de aceite y 2 vaso de agua, cocine por 45 minutos a fuego medio.

Nota: Usted puede cocinar esta receta en lugar de con cebolla puerro, en ese caso, debería curl de adaptación de las hojas a las hojas de cebolla, no triángulos.