



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Relleno de uva laves con aceite de oliva

Zeytinyağlı Yaprak Sarması



80 grandes hojas de uva encurtidos
2+1/2 vaso de arroz
1 vaso de aceite de oliva
4 cebollas de tamaño medio
1 cucharada de piñones
1+1/2 cucharadas de pasas
1 manojo de perejil
1/2 manojo de eneldo
1+1/2 cucharadas de menta seca
1 cucharadita de pimienta pasta
1 cucharadita de pimienta negro
2 cucharaditas de sal

- # Coloque el decapado de uva de las hojas en el agua, y de descanso que la noche a la mañana. Por lo tanto, no hay necesidad de hervir ellos al día siguiente.
- # Ponga el aceite de oliva en una olla, el asado y las pasas y almendras con que el petróleo, y ponerlas en un plato.
- # Ponga la cebolla en dados en el mismo aceite, y cocinar a fuego medio hasta que a su vez de color rosa.
- # Añadir el arroz a la cebolla, sofría por un tiempo y, a continuación, añadir 2 + 1 / 2 tazas de agua en él. Cubra la tapa y cocine por 5 minutos.
- # Destape la tapa, agregar la pasta de pimienta, pimienta negro, tostado y pasas y piñones, perejil finamente cortado en lonchas y eneldo, menta seca y la sal en ella. Revuelva suavemente sin romper el arroz. Apague el calor, y el resto de la olla que cubra en su tapa durante 10 minutos para empinadas.
- # Obtener el granulado lados de la boca hojas de uva, coloque el relleno en la gran parte de las hojas, cerca de la parte superior al principio y luego los bordes y luego rodar. Lugar de ellos en la olla de conseguir sus fines de deterioro.
- # Roll todas las hojas de uva de este método y colocarlos en el bote.
- # Place a través de un gran calor y el calor a su vez a la baja, cubierta por la tapa y cocinar durante 15 minutos sin adición de agua. A continuación, añada 1+1/2 vaso de agua caliente en él y cocer durante 30 minutos más.
- # Gire el calor fuera y esperar a que el vapor de lluvias, a continuación, servir fría o caliente con rodajas de limón.

Nota: Esta receta también se pueden preparar con las hojas de uva fresca también. Descansando la uva fresca de las hojas en agua hirviendo durante un rato y verter algunas agua fría después de todo esto es suficiente para obtener la lista para cocinar las hojas.