Roulée De Feuille Aux Fèves Secs

Kuru Baklalı Yaprak Sarması

75-80 feuilles fraîches de vigne
1 tasse de haricots secs
1 tasse de yarma
2 oignons
2 tomates
8-10 brins de menthe fraîche
15-20 brins de persil
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile d'olive
Pour la surface :
2 tasses d'eau chaude
1 cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Lavez les fèves et le yarma dès la veille. Mettez ensemble dans une casserole. Mettez de l'eau de façon qu'il dépasse d'1,5 doigt.
Le lendemain, placez au feu avec la même eau. Prenez la mousse qui apparaît dessus, puis faites cuire jusqu'à qu'il absorbe complètement le liquide.
Lavez les feuilles, puis jetez dans l'eau qui est en train de bouillir puis laissez bouillir jusqu'à qu'ils deviennent jaunes.
Mettez dans une autre casserole, de l'huile d'olive. Quand elle chauffe, rajoutez des oignons et laissez cuire.
Rajoutez les fèves et les yarma puis laissez cuire 4-5 minutes. Puis rajoutez des tomates coupés finement et du sel.
Quand les tomates perdent leur formes, rajoutez du poivron noir, de la menthe et du persil coupés finement. Mélangez, éteignez le four puis fermez le couvercle. Laissez reposer 10 minutes.
Placez les feuilles sur une assiette plate.
Mettez du mélange dans la partie large, puis pliez de droite et de gauche puis faites un rouleau.
Placez les roulées dans une casserole de façon à mettre le bout au fond de la casserole.
Mettez dans un bol creux, de l'eau chaude, de la pâte de tomate, du sel et de l'huile. Mélangez l'ensemble.
Fermez la casserole puis placez à haute température. Quand elle commence à bouillir, baissez la température et laissez cuire 25-30 minutes.
Laissez attendre 1 heure après avoir retiré du feu puis servez tiède.

N-B; Vous pouvez utiliser du boulgour à la place du yarma.