



Sardines Dans les Feuilles De Vignes

Asma Yaprağında Saldalya



40 sardines coque
40 feuilles fraîches de vigne
Pour la sauce:
1 tasse d'huile d'olive
1 citron
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Prenez les sardines dans un petit bol. De l'autre côté, mélangez du jus de citron, de l'huile d'olive et du sel. Versez sur les sardines puis mélangez.
- # Laissez reposer les sardines au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Prenez les tiges des feuilles de vignes, mettez sur la table, puis placez une sardine sur la partie large puis faites un rouleau sans plier les côtés.
- # Placez dans un plat de cuisson huilé. Versez du mélange d'huile d'olive.
- # Placez les sardines au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire environ ½ heures. (Vous pouvez savoir la cuisson, de la couleur des feuilles qui changent)
- # Servez en compagnie des feuilles. Mangez en sortant des feuilles.

N-B; Cette recette de Canakkale, peut se préparer avec des feuilles fraîches comme avec des feuilles de Saumure.