



## Roulée De Chou Au Tahini

Tahinli Lahana Sarması



1 chou (2 kg)  
2 oignons moyens  
2 tasses de riz  
3 cuillères à soupe de tahini  
10-15 brins de persil  
10-15 branches d'aneth  
10-15 brins de menthe fraîche  
1 cuillère à soupe de pâte de piments  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
2 cuillères à café de sel  
Pour la surface:  
3 cuillères à soupe de tahini  
1 citron  
3 gousses d'ail  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 tasse d'eau chaude

- # Séparez le chou en quelques morceaux. Faites bouillir dans l'eau chaude jusqu'au ramollissement puis jetez dans l'eau froide.
- # Coupez les oignons finement puis mélangez avec le sel jusqu'à qu'ils se détendent. Rajoutez du tahini, de la pâte de tomate, de l'huile d'olive et du riz lavé. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du persil haché finement, de l'aneth, de la menthe fraîche et du poivron noir. Mélangez l'ensemble.
- # Coupez les feuilles de chou à la taille d'une paume de main. Prenez les arêtes épaisse.
- # Mettez du mélange sur le côté, pliez de droite et de gauche puis faites un rouleau. Placez dans une casserole.
- # Rajoutez 3 tasses d'eau chaude. Faites cuire à moyenne température pendant 40 minutes.
- # Mélangez du tahini, des ails écrasés, du jus de citron, de l'huile d'olive, de l'eau et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Placez les roulées tièdes dans une assiette puis versez du tahini.

**N-B; Cette recette appartient à Adana est qui est phase de disparaître.**