



## Bettes Farcies

Pazı Sarması



2 Kg. de bettes  
6 cuillères à soupe d'huile végétale  
4 oignon haché finement  
2 tasse à café de riz  
250 gr. de viande de bœuf haché  
7-8 branches d'aneth  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
7-8 persil frais  
2 tasses de bouillon de bœuf

- # Coupez les tiges des bettes et laissez cuire dans l'eau brûlante pendant 1 minute puis laissez refroidir.
- # Enlevez la partie au milieu et coupez en 2 et en largeur.
- # Mettez dans une casserole la moitié de la quantité d'huile (3 cuillères). Laissez cuire avec les oignons, rajoutez la viande, du sel, du poivre noir et après un peu de cuisson, rajoutez le riz.
- # Quand les ingrédients sont cuits à moitié, rajoutez de l'aneth et du persil puis retirez du four.
- # Quand le mélange refroidit, prenez des morceaux de la taille d'une noix, mettez dans la feuille de bette et roulez et installez dans la casserole.
- # Après avoir roulé toutes les feuilles, rajoutez l'huile restant (3 cuillères) avec 2 tasses de bouillon de bœuf.
- # Laissez cuire dans une température moyenne pendant 45 minutes.
- # Servez chaud.

**N-B:** Vous pouvez rouler les bettes farcies plus large que les bourrés normaux.