



## Bourré de Poireau

Pirasa Dolması



1 Kg. de poireaux épais  
1 oignon haché finement  
250 gr. de viande de bœuf haché  
1 tasse à thé de riz  
4 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
7-8 branche de persil frais  
1 cuillère à café de menthe séchée  
2 tasses d'eau chaude  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate

- # Séparez la partie verte des poireaux pour préparer un autre plat.
- # Coupez les parties blanches avec une largeur de 5-6 cm.
- # Mettez les poireaux dans l'eau salée bouillante et laissez cuire jusqu'au ramollissement.
- # A la cuisson, prenez de l'eau chaude et passez dans l'eau froide.
- # Coupez les poireaux en longueur et séparez en feuille.
- # Préparez l'intérieur du bourré. Pour cela : Coupez les oignons, rajoutez de la viande, du riz rincée, de la pâte de tomate, du poivron noir, du sel, 2 cuillère à café d'huile végétale, et ½ tasse d'eau.
- # Mettez le mélange de viande sur les feuilles de poireaux préparé. Pliez en forme de triangle, pour former une mulette.
- # Répétez ce traitement jusqu'à que les feuilles finissent.

**N-B:** Vous pouvez préparer ce plat avec les oignons, dans ce cas la forme ne sera pas une amulette mais la forme de l'oignon.