



Bourré de Pomme de terre

Patates Dolması



500 gr. de petites pommes de terre
100 gr. de bœuf haché
1 oignon grand
1 tasse à thé de riz
8-10 branche de persil et d'aneth
1 cuillère à soupe de farine
1 jus de citron
1 œuf
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de piment rouge
3 tasses d'eau

- # Épluchez les pommes de terres, creusez à l'intérieur, mettez dans un bol rempli d'eau pour qu'elles noircies pas.
- # Mettez dans un bol, de l'oignon finement coupé, du persil, du sel, de la viande, et du riz puis mélangez. De cette manière, l'intérieur est préparé.
- # Remplissez ce mélange dans les pommes de terre.
- # Mettez les bourrés de pomme de terre dans une casserole, rajoutez 3 verres d'eau chaude, fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 20-25 minutes.
- # Versez sur les bourrés, le mélange de farine, d'œuf, du jus de citron, et de l'aneth finement haché.
- # Enfin, grillez l'huile et le flocon de piment rouge, puis versez sur les bourrés.
- # Servez chaud.

N-B: Ce bourré peut se préparer sans le mélange de jus de citron, de farine et d'œuf.