



Enroulement d'Oignons

Soğan Sarması



6 gros oignons
Pour l'intérieur:
300 g de viande moyennement gras
1 oignon haché
1,5 tasses de riz
1 tasse de thé d'huile de tournesol
1 tasse de thé d'eau
½ cuillère à soupe de sauce de piment rouge
La moitié d'un bouquet de persil
La moitié d'un bouquet d'aneth frais
1 cuillère à soupe de menthe séchée
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel
Pour le haut:
1 cuillère à soupe de sauce tomate
½ cuillère d'huile de tournesol
2 tasses d'eau
½ cuillère à café de sel

Epluchez les oignons, et coupez-les en hauteur.

Mettez dans une casserole, 3 verres d'eau avec un peu de sel. Quand elle bouillit, rajoutez les oignons, laissez bouillir jusqu'à qu'il devient mou. (Vous pouvez bouillir les oignons en 2 étapes)

Hachez finement le persil et l'aneth. Versez dans un bol creux.

Rajoutez dessus, du riz nettoyé avec de l'eau, de la sauce de piment rouge, de la viande rouge, de la menthe sèche, du poivre noir, de l'huile de tournesol, de l'eau et du sel. Mélangez de façon à ne pas détériorer le riz.

Séparez les oignons bouillis de façon à obtenir des étages. Coupez en deux les plus gros.

Mettez au bout de l'étage de l'oignon, 1 cuillère à café du mélange puis enroulez. Etalez dans la casserole. (Vous pouvez mettre trois enroulements l'un au dessus de l'autre.) Fermez le couvercle après avoir fini.

Placez la casserole à moyenne température. Baissez la température quand elle bout. Laissez cuire pendant 20 minutes.

Servez chaud.

N-B: Pour les oignons dont l'enroulement est impossible, vous pouvez les ajouter seuls dans la casserole ou les utiliser pour d'autres recettes.