



Roulé De Feuille à l'Huile d'Olive

Zeytinyağlı Yaprak Sarması



Environ 80 morceaux de feuilles de vigne en saumure
2,5 tasses de riz
1 tasse d'huile d'olive
4 oignons moyens
1 cuillère à soupe de pistache
1,5 cuillères à soupe de raisins de Corinthe
1 bouquet de persil
½ bouquet d'aneth
1,5 cuillère à soupe de menthe séchée
1 cuillère à café de pâte de poivre rouge
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillère à café de sel

- # Mouillez les feuilles de vigne dès la veille. Le lendemain vous n'aurez pas besoin de faire bouillir.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole, grillez les raisins et les pistaches. Retirez dans une assiette à part.
- # Rajoutez dans le même huile, les oignons coupés finement, laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Rajoutez du riz sur les oignons, laissez cuire ensemble puis rajoutez 2,5 tasses d'eau et laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 5 minutes.
- # Ouvrez le couvercle, rajoutez de la pâte de poivre rouge, du poivre noir, les pistaches et les raisins grillés, du persil finement haché, de l'aneth, de la menthe séchée et du sel. Mélangez légèrement de façon à ne pas casser le riz, éteignez le four et laissez reposer avec le couvercle fermé pendant 10 minutes.
- # Mettez la partie avec les veines au-dessus, mettez du mélange en longueur, fermez le haut puis les côtés, et roulez en forme de rouleau, placez dans la casserole verticalement.
- # Roulez toutes les feuilles de la même manière puis installez dans la casserole.
- # Placez au four, réglez à basse température, laissez cuire sans eau et avec le couvercle fermé pendant 15 minutes, puis rajoutez 1,5 tasse d'eau chaude, laissez cuire encore ½ heure.
- # Après avoir éteint le four, attendez que la vapeur disparaisse, puis servez tiède ou froid en compagnie de citron.

N-B: Vous pouvez faire cette recette avec des feuilles fraîches. Il suffit de mettre les feuilles fraîches dans l'eau chaude puis les rincer dans l'eau froide.