



Roulée De Poirée Aux Mélanges

Terbiyeli Pazı Sarması



1 botte de poirée (Environ 1 kg.)
250 gr. De viande de bœuf
1 tasse de riz
7-8 brins de persil
7 - 8 branches d'aneth
1 gros oignon
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile végétale
½ tasse d'eau
Pour le dressage;
1 tasse de yaourt
1 œuf
½ tasse d'eau

Lavez les poirées, coupez les tiges et les veines puis séparez. Trempez dans l'eau bouillante pendant environ 1 minutes.

Préparez les ingrédients intérieur pendant que les poirées refroidissent. Mettez dans une casserole, un oignon coupé finement, du riz lavé, de la viande haché, des ails battues, de la pâte de tomate, du sel, du poivre noir, ½ tasse d'eau, du persil haché et de l'aneth.

Étalez les poirées sur la table, mettez du mélange au dessus, pliez les côtés puis roulez pour former un rouleau.

Placez les roulés dans une casserole, versez de l'huile, 1,5 tasse d'eau chaude, laissez cuire à basse température couvert jusqu'à que l'eau descend à moitié.

Ramenez chaud à table.

N-B; Les poirées cuit très vite. Pour cela, ne tenez pas les feuilles de poirée longtemps dans l'eau bouillante.