



Roulée Aux Lentilles

Mercimekli Sarma



1 tasse de lentilles rouges
½ tasse de boulgour grossier
1 gros oignon
2 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
10-15 brins de menthe fraîche
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
½ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de sel
3 tasses d'eau
2 tasses de bouillon de bœuf
100 feuilles de vigne en saumure

Mouillez les feuilles de vignes avec beaucoup d'eau.

Laissez cuire dans une casserole, des oignons haché finement avec 1,5 tasse à thé d'huile. Rajoutez de la pâte de tomate, du poivron noir, du flocon de piment rouge, du sel, du boulgour lavé et des lentilles rouge. Laissez cuire pendant 5 minutes.

Rajoutez 3 tasse d'eau puis fermez la casserole. Laissez cuire à moyenne température environ 20 minutes jusqu'à qu'ils absorbent le liquide.

Sortez les feuilles de vignes saumure dans un filtre. Mettez du mélange de lentille dans les feuilles , pliez du haut et des deux côtés puis roulez.

Placez les roulées serrement dans la casserole. Versez ½ tasse d'huile qui reste. Laissez cuire à moyenne température pendant quelque minutes puis rajoutez du bouillon de bœuf. Laissez cuire la casserole fermé à basse température pendant ½ heure.

Servez froid.

N-B; Ce roulée est connu à Tekirdag et ses alentours.