



Rotolamento Foglie d'Uva con Fagiole

Kuru Baklali Yaprak Sarması



75- 80 fogli d'uva
Un bicchiere di fagioli
Un bicchiere di grano
2 cipolle
2 pomodori
8 - 10 menthe fresche
15 - 20 prezzemoli
Un cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di sale
Un bicchierino olio d'oliva
Per interno
2 bicchieri d'acqua calda
Un cucchiaio salsa di pepe
Un cucchiaio olio d'oliva
Un cucchiaino di sale

1 notte prima i fagioli e scissione si lavano poi si mettono insieme in una pentola alla sopra si aggiunge l'acqua che supera quasi due dite il giorno dopo si inseriscono sul fuoco e si cucinano finché escono le schiume e si succhia tutta l'acqua.

Le foglie si lavano e poi si buttano nell'acqua bollente e si bolliscono finché cambiano i colori.

In un'altra pentola si mette olio d'oliva e si aggiungono le cipolle tagliate dopo aver riscaldato olio d'oliva dopo alla sopra si aggiungono fagioli e scissione si arrossiscono insieme quattro o cinque minuti dopo se pizzica sale e si aggiunge pomodoro tagliato.

Quando il pomodoro cambia la forma si aggiungono Pepenero menta e prezzemolo si miscelano e poi si spegne il fuoco si coperta il coperchio e si lascia riposare circa per 10 minuti.

Le foglie si mettono sul piatto e parte grossa si mette dalla miscelata preparata e poi spiegano da parte destra e da sinistra del foglio poi si fanno il rullo dopo le foglie preparate si filano nella pentola parte piegate arriva sotto.

In una ciotola profonda si mettono l'acqua calda salsa sale ed olio si miscelano bene poi si svuota sopra delle foglie preparate dopo si coperta il coperchio di pentola e la pentola si mette sul fuoco e quando inizia a bollire il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 25 o 30 minuti.

Dopo aver levato dal fuoco si rimane ancora interno di pentola circa per un'ora e si servirsi in fresco.

Nota: Nella questa ricetta si può usare per il posto di scissione anche bulgur.