



Rotolamento Foglie d'Uva con Carne

Etli Yaprak Sarması



Mezzo kg foglie d'uva
Una cipolla
200 g di carne macinata
Un bicchiere di riso
10-15 menta fresca
10-15 menta
15-20 prezzemolo
Un cucchiaio di salsa
Un cucchianino di pepe nero
Un cucchianino di sale
Un bicchiere olio vegetale
Un bicchiere d'acqua

- # Le foglie di uva nell'acqua calda si aspettano due tre o due tre ore poi se lavano e filtrano.
- # Nella ciotola da miscela resi mettono carne macinata riso lavato i materiali tagliati salsa pepe nero sale olio vegetale e l'acqua si miscelano con il cucchiaio.
- # Si levano le maniglie delle foglie poi si mettono sul piatto parte vene arrivano sopra. Poi parte grosse delle foglie si mette dalla mia serata preparata poi si piegano da parte sinistra e destra poi si rotolano si preparano ugualmente tutte le foglie.
- # Poi le foglie preparate si mettono nella pentola poi la pentola si inserisce sul fuoco alla sopra si mette a un bicchiere d'acqua calda si coperta il coperchio quando arriva al momento di bollire se bassa il fuoco e si cucina 35 -40 minuti.
- # Si leva dal fuoco e quando leva il vapore si servirsi.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche a con usare altre tipo di foglie importante le foglie si devono bagnare finché diventano colore gialle.