



Rotolamento di Cavolo con Tahini

Tahinli Lahana Sarması



1 cavolo
2 cipolle
2 bicchieri di riso
3 cucchiali di tahini
10-15 prezzemolo
10-15 aneto
10-15 menta
1 cucchiaio salsa di pepe
6 cucchiali olio d'oliva
1 cucchialino di pepe nero
2 cucchiali di sale
Per la sopra;
3 cucchiali di tahini
1 limone
3 spicchi d'aglio
6 cucchiali olio d'oliva
1 bicchierino d'acqua calda

Cavolo si condivide. Si bollisce nell'acqua calda finché diventano morbide. Poi si prende nell'acqua fredda.

Cipolla si taglia infine. Poi si miscela bene con sale finché perde la forma.

Alla sopra si aggiungono tahini salsa olio d'oliva e riso lavato. Poi si miscelano.

Poi si aggiungono menta prezzemolo ed aneto macinato si miscelano.

Le foglie di cavolo si tagliano dimensione di carote e si levano le parti grossi. Poi in una parte si mette dalla miscelata. Poi si piega da destra e da sinistra e si fa il rullo.

Poi si filano nella pentola ed alla sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua calda.

Si cucina sul fuoco medio circa per 40 minuti.

Poi miscelano tahini sale l'acqua olio d'oliva e limone.

Rotolamento di cavolo si prendono nel piatto da servire ed alla sopra si mette il sugo di tahini.

Nota: Questa è una ricetta quasi dimenticata della zona di Adana.