



Rotondamento di Bietola

Pazı Sarması



2 kg. di bietola
6 cucchiari di olio vegetale
4 get
2 tazzina di caffè riso
250 gr. carne macinate
7 - 8 rami del aneti
2 bicchieri di brodi

- # Si tagliano i radici delle bietole, poi si bolliscono nell'acqua per 1 minuto, e si raffredda.
- # Poi si prendono delle parti veni de le foglie della bietola e si tagliano in due dell'orizzontale.
- # Metà dell'olio si prende in una ciotola, e si arrossisce per un pò con le cipolle, sopra si aggiungono carne macinat, sale, pepenero, e poi cucinato un pò si aggiunge riso. Si mette mezzo bicchiere d'acqua.
- # Dopo aversi cucinato gli ingredineti un pò si aggiungono aneti e prezzemolo e poi si toglie dal fuoco.
- # Dopo aversi raffreddato la miscela si prendono i pezzi come la grandezza di nocchie, e si mettono nelo foglio di bietola e poi il foglio di bietola si rotonda , e si mettono nella ciotolo.
- # Dopo aversi rotondato tutte le foglie sopra si svuota l'altra metà dell'olio e 2 bicchieri di brodi.
- # Si cucina sul fuoco medio per 45 minuti.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Rotondamento della bietola più grosso secondo foglio del vite.