



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Ripiene di Porro

Pirasa Dolması



1 kg. di porro grosso
1 cipolla secca
250 gr. di carne macinata
1 bicchierino di riso
4 cucchiari d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
7 - 8 rami di prezzemoli
1 cucchiaino di menta essicata
2 bicchieri d'acque calde
1 cucchiaio di salsa

- # Le parti verdi del porro si mettono da una parte per prepararsi un altro piatto.
- # Le parti bianchi si tagliano come la grandezza di 5- 6 cm.
- # I porri tagliati si buttano nell'acqua salata bollente, e si cucinano finchè morbidano.
- # Dopo hanno cucinato si prendono dall'acqua calda e si fanno passare dall'acqua fredda.
- # I porri cucinati si tagliano in verticale e separano ai fogli.
- # Si prepara interno del ripieneo. Per questo; dopo aversi tagliati cipolla secca sopra si aggiungono e si miscelano insieme carne macinata, riso lavati, salsa, pepenero, sale , 2 cucchiari d'oli e mezzo bicchiere d'acqua.
- # Si prendono i pezzi come la grandezza di nocciole dalla miscela che preparata e si mette sopra del foglio di porro , prima si piega in triangolo e poi si continua a piegare per avere finchè la figura amuleto.
- # Finchè finiscono i fogli del porro si continua a questa operazione.
- # Poi i questi amuleti che preparati si alinano nella ciotola e sopra si mettono quell'olio che rimasto 2 cucchiari e 2 bicchieri d'acque, si cucinano per 45 minuti sul fuoco medio.

Nota: Questo piatto si può prepararsi con bollire le cipolle grosse e dopo separando come i fogli. In quel momento non si rotola come la figura del amuleto ma secondo delle figure della cipolla.