



Ripieno di Sedano con Sugo

Terbiyeli Kereviz Dolması



6-7 sedani
1 bicchierino di riso
1 cipolla
150 gr di carne macinata
1 tazza fi caffè olio vegetale
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaio di burro
15 o 20 prezzemoli
15-20 aneti
15-20 mente fresche
3-5 rmi di sedano
1 carota
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Acqua
Per il sugo;
1 limone
1 uova
1 cucchiaio di farina

I sedani si sbuciano e si tagliano in due pezzi. Parte sotto si prende con cucchiaio e si mettono nell'acqua limonata.

In questo momento si preparano i materiali per interno. Cipolla si macina in fine. Si aggiunge sale e poi si pesta bene.

Alla sopra si aggiungono riso lavato carne macinata aneto menta secca prezzemolo e salsa miscelata con un bicchierino d'acqua. Poi pepe nero olio vegetale si miscelano.

Nella pentola si mette carota tagliata poi alla sopra si aggiunge i pezzi e rami di sedani.

Poi dentro dei sedani si riempisce dalla miscelata preparata. Poi si coperta con i pezzi tagliati dei sedani.

Alla sopra si mette carta oliata poi si riempisce con acqua.

Si cucina sul fuoco medio circa per un'ora. In questo momento si preparano i materiali fi sugo. Si prende per qualche cucchiari dal liquido bollente.

Poi si leva carta oliata. Il sugo si mette sopra dei ripieni. Si cucona ancora per 3-4 minuti.

Servirsi in caldo.

Nota: Carta oliata serve per non cambiarsi i colori dei sedani.