



Ripieno di Mubelles

Mülebbes Dolması



1 kg. melanzane
1 bicchiere di riso
1,5 bicchiere di carne macinata
2 cipolle secche
1 tazzina di caffè olio vegetale
2 uova
2 cucchiai di farine
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1,5 cucchiaino di pepenero
1 bicchiere olio fritte

Si tagliano i capi delle melanzane (ma non si buttano i parti tagliati) e si scavano per ripieno e senza sbucciarsi si fanno aspettarsi nell'acqua salata.

Si macinano le cipolle, sopra si aggiungono riso lavato, sale, carne macinata, sale, pepenero, olio e poi si miscelano bene e l'ultimamente si aggiunge lo prezzemolo macinato, si miscelano senza rompersi riso, e si aggiunge 1 bicchiere d'acqua.

La miscela preparata si riempisce nelle melanzane (si riempiscono nelle parte delle melanzane 2/3 perchè il risi si gonfiano.) Quelle parte tagliate delle melanzane si chiudono le bocche delle melanzane ripiene.

Si miscela l'uovo in una ciotola profonda, e ripieni si mettono nella miscela, e si arrossiscono nell'olio caldo.

I ripieni arrossiti si mettono nella ciotola e sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acque calde e si cucinano finchè si ammorbidiscono le melanzane.

Si fanno servirsi a caldo.

Nota: Questo piatto è un gusto della cucina d'ottomano per questo si prepara senza usarsi la salsa.