



Rotolmento di Cipolla

Soğan Sarması



6 cipolla secca
per in mezzo:
300 gr di carne macinata
1 cipolla secca
1,5 bicchiere di riso
1 bicchiere di te' olio di girasole
1 bicchierino l'acqua
mezzo cucchiaino di salsa di pepe
mezzo mazzo di prezzemolo
mezzo mazzo d'aneto
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino di pep nero
1,5 cucchiaino di sale
per la sopra:
1 cucchiaino di salsa di pomodoro
mezzo bicchierino d'olio di girasole
2 bicchieri d'acqua
mezzo cucchiaino di sale

- # Si sbucciano le cipolle. Si tagliano in grandezza fino in mezzo.
- # Si mette 3 bicchieri d'acqua nella ciotola, si aggiunge un po' sale e poi si mettono le cipolle, si fanno bollire finche diventano mezzo morbido.
- # In questo momento per iñ mezzo la cipolla prezzemolo e aneto si macinano finemente. Si mettono in una ciotola profonda.
- # Sopra si aggiungono riso , pepenero, sale, menta secca, carne macinata, salsa di pepe, olio di girasole, e l'acqua. E si fanno mescolare senza fastidiarsi i riso.
- # Le cipolle ammorbidate si fanno dividere pezzo per pezzo e quelli grandi si possono tagliare in due.
- # Nel pezzo di cipolla si mette la miscela per un cucchiaino. Poi si inisia a rotolare poi si mettono nella ciotola. (3 pezzi di ripieni si possono mettere uno sopra l'altro)
- # Si prende dall'acqua di bollimento della cipolla per due bicchieri, sopra si aggiungono la salsa , sale e olio vegetale e si mescolano. Si mette sopra dei ripieni e si chiude il coperchio della ciotola
- # La ciotola prima si inserisce su un fuoco medio, dopo aver bollito si abbassa il fuoco, e si cuoca ancora 20 minuti.
- # Si fa servire a caldo.

Nota: Le parti della cipolla che non si possono rotolare si possono mettere insieme con le cipolle oppure si usano per la preparazione delle altre ricette.