



Rotolamento con Lenticchie

Mercimekli Sarma



1 bicchiere di lenticchie rosse
Mezzo bicchiere di bulgur per pilaf
1 cipolla grossa
1 cucchiaio di salsa
10 - 15 di menta
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di di peepnero
Mezzo cucchiaino di sale
3 bicchieri d'acqua
2 bicchieri brodi
100 foglie d'uva

Primamente si lavano bene le foglie.

Le cipolle tagliete in fine si arrossiscono insieme con 1,5 bicchierini olio di girasole. Sopra si aggiungono salsa , pepnero, peperoncino a rosso , sale, bulgur lavato e lenticchie. Si arrossiscono ancora per 5 minuti.

Sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua, si copert il coperchio di pentola. Si cucina sul fuoco medio per 20 minuti finchè tutti i materili si succhiano il liquido .

Dopo aver lavato le foglie si prendono sul filtro nella parte grossa del foglio si metet dalal miscelata preparata le parti renelai arrivano parte sotto. Si siciaccia delel parti e poisi rotola in stretto.

I ripieni preparati si filano nella pentola in strette sopra si mitte olio di girasole rimasta. Si cucinano sul fuoco medio per qualchè minuti. Dopo aggiunto brosdo si coperta il coperchio di pentola e il fuoco si regola al basso così si continua a cucinare circa per mezz'ortetta.

Si servirsi in freddo.

Nota: Questa èd una ricetta speciale della zone di Tekirdag. (una zona della Turchia)