



Бобы в виноградных листьях

Kuru Baklali Yaprak Sarmasi



75-80 свежих листьев винограда
1 стакан сухих бобов
1 стакан очищенной пшеницы
2 луковицы
2 помидора
8-10 веточек свежей мяты
15-20 веточек петрушки
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
0,5 стакана оливкового масла
Варить:
2 стакана горячей воды
1 ст.л. перечной пасты
1 ст.л. оливкового масла
0,5 ч.л. соли

- # Пшеницу и бобы помыть и залить водой выше на 1,5 пальца. Оставить на ночь.
- # На следующий день в этой же воде поставить варить. Собрать пену и варить пока вся вода выкипит.
- # Виноградные листья помыть, положить в закипающую воду, варить пока листья станут желтыми.
- # В другой кастрюле пассировать в оливковом масле мелко рубленный лук до золотистого цвета.
- # Добавить сваренные бобы и пшеницу, помешивать 4-5 минут. Посолить и добавить мелко резанные помидоры.
- # Когда помидоры стушатся, добавить черный перец и мелко рубленные петрушку и мяту, перемешать. Огонь выключить и накрыть крышкой, оставить на 10 минут.
- # Виноградный лист положить лицевой стороной вниз. На широкую часть листа положить начинку, завернуть сначала правую, затем левую стороны и скатать плотный рулетик.
- # Рулетики поставить вертикально в кастрюлю.
- # В чашке смешать горячую воду, перечную пасту, соль и масло. Полить смесью рулетики.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда закипит, огонь убавить и варить 25-30 минут.
- # Снять с огня, оставить в кастрюле на 1 час. Подавать теплыми.

Вместо очищенной пшеницы можно использовать дробленную.