



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Фаршированные мясом виноградные листья Etili Yaprak Sarması



500 гр. виноградных листьев в рассоле (55-60 шт.)
1 луковица
250 гр. фарша
1 стакан риса
10-15 веточек свежей мяты
10-15 веточек укропа
15-20 веточек петрушки
1 ст.л. томат. пасты
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
0,5 стакана растит. масла
1 стакан воды

- # Виноградные листья залить большим количеством горячей воды и оставить на 2-3 часа. Затем помыть и откинуть на дуршлаг.
- # Лук, мяту, укроп и петрушку мелко порубить.
- # В чашке перемешать фарш, промытый рис, рубленную зелень, томат. пасту, черный перец, соль, растит. масло и воду.
- # У листика убрать стебель, положить на тарелку «изнанкой» вверх. На широкую часть положить достаточное количество начинки, заворачиваем сначала справа, затем слева, затем скатаем плотным рулетиком.
- # Нафаршировать таким образом все листья, аккуратно «стоя» выложить в кастрюлю.
- # Поставить на средний огонь, залить 1 стаканом горячей воды, закрыть крышкой. Когда начнет кипеть, огонь убавить, варить 35-40 минут.
- # Снять с огня, подавать горячими.

Виноградные листья можно использовать и свежие, для этого их необходимо залить кипятком и оставить на некоторое время.