



## Фаршированные мясом виноградные листья

Etli Yaprak Sarmasi



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.