



## Фаршированные артишоки

Yarim Enginar Dolmasi



4 артишока с листьями  
8 ч.л. риса  
1 луковица  
2 зеленых лука  
1 ст.л. сушеноей смородины  
3-4 ст.л. кедровых орешек  
1 шт. сахар-рафинад  
0,5 ч.л. душистого перца  
0,5 ч.л. черного перца  
Пол- пучка укропа  
5-6 веточек свежей мяты  
1 ч.л. соли  
1,5 стакана оливкового масла  
1 лимон

- # 0,5 стакана оливкового масла нагреть, добавить кедровые орешки, поджарить. Затем добавить мелко рубленный лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить промытый рис и сушеную смородину, помешивать 5-6 минут. Затем добавить сахар, душистый и черный перец, соль и мелко рубленную зелень, перемешать.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, снять с огня, оставить на 30 минут.
- # В чашку налить воду и сок лимона.
- # У артишоков отрезать верхушку(сверху примерно 3 см) и снизу оставить стебель также сантиметра 3. Верхние листья убрать.
- # Разрезать артишок в длину на 2 части, ложкой высекести волокнистую часть и сразу положить в воду с лимоном.
- # В кастрюлю налить горячую воду, положить артишоки, полить соком лимона, закрыть крышкой и варить 30 минут.
- # Затем нафаршировать половинки начинкой, снова положить в кастрюлю, при необходимости добавить немного горячей воды. Закрыть крышкой и варить на медленном огне 45 минут.
- # Снять с огня, не открывая крышку оставить на 30 минут. Перед подачей полить оставшимся оливковым маслом.
- # Выложить на блюдо, украсить сверху мелко рубленным укропом.

Волокнистая часть артишоков должна быть светлой, что говорит о свежести продукта.