



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

Фаршированный артишок по-Измирски

İzmir Usulü Enginar Dolması



6 шт. корзиночек или донышек свежего артишока
1 стакан риса
4 шт. зеленого лука
1 ст.л. кедровых орешков
1 ст.л. сешеной смородины
15-20 веточек петрушки
15-20 веточек укропа
3-4 веточек свежей мяты
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
0,5 стакана оливкового масла
1 лимон
Сверху:
5-6 веточек укропа
5-6 ст.л. оливкового масла

- # Листья мяты, петрушку и укроп мелко порубить, Зеленый лук мелко порезать.
- # Добавить к зелени рис, кедровые орешки, смородину, черный перец, соль, оливковое масло и 0,5 стакана воды, перемешать.
- # Корзиночки артишоков положить в широкую кастрюлю, распределить начинку. В промежутки положить ломтики лимона.
- # По краю кастрюли налить 0,5 стакана воды. Бумагу для выпечки намочить и накрыть ею артишоки, закрыть крышкой.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь, варить 30 минут, затем добавить еще немного горячей воды и варить еще 30 минут.
- # Снять с огня и не открывая крышку оставить настояться еще 20 минут.
- # Затем убрать бумагу, полить оливковым маслом, посыпать мелко рубленным укропом.
- # Подавать теплым или холодным.

Особенностью фаршированных артишоков по-Измирски является наличие кедровых орешков и сушеной смородины, а также то что ингредиенты используются в сыром виде.