



## Биджи Аши

Bici Aşı



35-40 свежих виноградных листьев  
1 луковица  
3 средних помидора  
0,5 ст.л. томатной пасты  
0,5 стакана риса  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли

- # Лук мелко порезать, пассировать в масле до золотистого цвета.
- # Помидоры очистить от кожуры, мелко порезать, виноградные листья мелко порезать.
- # К луку добавить томатную пасту, через несколько минут помидоры, тушить пока помидоры станут мягкими.
- # Затем добавить рис, листья, соль и перец, перемешать. Залить водой выше на пол-пальца.
- # Закрыть крышкой, когда закипит, убавить огонь, готовить 15 минут.
- # Снять с огня, оставить на 15-20 минут, затем перемешать.

Рецепт принадлежит г. Анкара. В некоторых источниках в рецепте отсутствуют помидоры, готовя используя только томатную пасту.