



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

---

## Фаршированный Порей

Pirasa Dolması



1 кг. крупного порея  
1 луковица  
250 гр. мяс. фарша  
1 кофейн. чашечка риса  
4 стол. ложки раст. масла  
1 чайн. ложка соли  
Щепотка чёρν. пеца  
7-8 веточек петрушки  
1 чайн. ложка сухой мяты  
2 стакана горячей воды  
1 стол. ложка томат. пасты

- # Отрезать зелёную часть порея и отложить для приготовления другого блюда.
- # Светлую часть порея порезать кусочками в 5-6см.
- # Бросить кусочки порея в кипящую подсоленную воду и варить до мягкости.
- # Достать из кастрюли и промыть под холодной водой.
- # Порезать вдоль и отделить листья.
- # Приготовить начинку: Мелко порезанный лук, фарш, промытый рис, томат. пасту, соль, перец перемешать с пол стаканом воды и 2 стол. ложками раст. масла.
- # На лист порея положить начинку (с грецкий орех), завернуть по всей длине, сворачивая треугольниками.
- # Начинить все листья порея.
- # Положить в кастрюлю, добавить 2 стол. ложки раст. масла и 2 стакана воды, варить 45 минут на среднем огне.

Таким же образом, можно фаршировать репчатый лук. Заворачивать не треугольником а по форме лукового листа.