



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

Долма Мюлеббес (Фаршированные Баклажаны)

Mülebbes Dolması



1 кг.баклажан
1 стакан риса
1,5 стакана мясн.фарша
2 луковицы
Пол стакана раст.масла
2 яйца
2 стол.ложки муки
Пол пучка петрушки
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 стакан масла для жарки

Срезать кончики у баклажанов,(не выбрасывать),в нутри баклажана сделать пустоту и положить на 30минут в солёную воду.

Мелко порезанный лук,мытый рис,фарш,соль,перец,раст.масло,мелко рубленая петрушка,1 стакан воды-всё перемешать.

Баклажаны достать из солён.воды и зафаршировать приготовленной начинкой (заполнить 3/2 баклажана,так как рис разбухнет),края баклажанов закрыть срезанными кончиками.

В глубокую посуду разбить яйца,взбить с мукой,в эту массу окунуть фаршированные баклажаны и обжарить на разогретом масле до полуготовности.

Обжаренные баклажаны положить в кастрюлю, долить 2 стакана горячей воды и варить пока баклажаны не станут мягкими.

Подавать горячим.

Долма Мюлеббес- блюдо Османской кухни,поэтому готовится без томат.пасты.