



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

Фаршированный Лук

Soğan Sarması



6 крупных репч.луковиц
Для начинки :
300 гр. мясн.фарша
1 репч. лук
1,5 стакана риса
Пол стакана раст.масла
Пол стакана воды
Пол стол.ложки пасты свежего перца
Пол пучка петрушки
Пол пучка укропа
1 стол.ложка мяты
1 чайн.ложка чёрн.перца
1,5 чайн.ложки соли
Для подливки :
1 стол.ложка томатной пасты
1/4 стакана раст.масла
2 стакана воды
Пол чайн.ложки соли

- # Очистить лук. Сделать порез по середине, в длину.
- # В кастрюлю налить 3 стакана воды, добавить немного соли. Когда закипит, бросить луковицы, варить до полуготовности.
- # Лук, петрушку и укроп мелко порубить. Высыпать в глубокую посуду.
- # Добавить мытый рис, пасту перца, фарш, мяту, чёрн.перец, раст.масло, воду и соль. Аккуратно перемешать.
- # Варёные луковицы разделить на слои. Широкие слои можно порезать на две части.
- # В трои слоя положить 1 чайн.ложку начинки, завернуть. Разложить на дне кастрюли. (можно в три слоя).
- # В воду, в которой варился лук, долить ещё 2 стакана воды. Добавить томат.пасту, раст.масло, соль и помешать. Полить на фаршированный лук, Кастрюлю закрыть крышкой.
- # Поставить на средний огонь, когда закипит, убавить. Варить 20 минут.
- # Подавать горячим.

Совсем небольшие луковые слои можно сварить с фаршир.луком или использовать в другом блюде.