



## 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.