



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

## Голубцы из Виноградных Листьев на Оливк. Масле

Zeytinyağı Yaprak Sarması



Приблизительно 80 солёных виноградных листьев  
2,5 стакана риса  
1 стакан оливк.масла  
4 репч. лука  
1 стол.ложка фисташек  
1,5 стол.ложки мелкого изюма  
1 пучок петрушки  
Пол пучка укропа  
1,5 стол.ложки сухой мяты  
1 чайн.ложка пасты свежего перца  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
2 чайн.ложки соли

- # Листья замочить в воде на одну ночь. На следующий день варить их не нужно.
- # В кастрюлю налить оливк.масло, высыпать фисташки и изюм, обжарить и переложить в тарелку.
- # В этом же масле обжарить до розового цвета мелко порезанный лук.
- # Добавить рис, продолжать жарить, долить 2,5 стакана воды. Кастрюлю закрыть крышкой и варить 5 минут.
- # Открыть крышку, добавить пасту свеж.перца, чёрн.перец, обжаренные фисташки и изюм, мелко рубленную петрушку, укроп, мяту, соль. Осторожно перемешать, выключить огонь, закрыть крышку и дать настояться 10 минут.
- # На обратную сторону листа, (в длину) положить начинку, загнуть с верху, потом по краям и завернуть как сигару. Все голубцы сложить на дно кастрюли кроями вниз.
- # Поставить на медленный огонь, варить 15 минут, (без воды и с закрытой крышкой). После добавить 1,5 стакана горячей воды и продолжать варить ещё 30 минут.
- # Выключить огонь и некоторое время не открывать крышку. Голубцы подавать тёплыми или холодными с дольками лимона.

Так же можно приготовить голубцы из свежих виногр.листочков . Перед тем, как класть начинку, листья замочить в кипятке и помыть под холодной водой.