



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

## Фаршированная Батва Дикой Свеклы под Соусом

Terbiyeli Pazı Sarması



1 кг. свекольной батвы  
250 гр. мясного фарша  
1 стакан риса  
7-8 веточек петрушки  
7-8 веточек укропа  
1 крупный репч. лук  
2 дольки чеснока  
1 стол.ложка томатн.пасты  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
1 чайн.ложка соли  
Пол стакана раст.масла  
Пол стакана воды  
Для Соуса:  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 яйцо  
Пол стакана воды

- # Траву помыть, веточки и жилки срезать. Подержать в кипящей воде 1 минуту.
- # Приготовить начинку : Мелко порезанный лук, помытый рис, фарш, толчёный чеснок, томатн.пасту, соль, перец, пол стакана воды, мелко рубленные петрушку и укроп хорошо перемешать.
- # Лист разложить на столе ( стороной с жилками на верх ). Положить немного начинки, края загнуть и завернуть как сигару.
- # Фашированную батву положить в кастрюлю, полить раст.масло, 1,5 стакана горячей воды и варить на медленном огне, с закрытой крышкой пока не выпариться половина воды.
- # Йогурт, яйцо и пол стакана воды перемешать и полить на фаршированную батву, варить ещё 5 минут.
- # Подавать горячим.

Батва готовится быстро, поэтому листья не нужно долго держать в кипящей воде.