



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.