



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

## Виногр.Листья Фаршированные Чечевицей

Mercimekli Sarma



1 стакан красной чечевицы  
Пол стакана пшеничной крупы  
1 крупный репч.лук  
1 стакан раст.масла  
1 стол.ложка томатн.пасты  
10-15 веточек свежей мяты  
1 чайн.ложка красн.молот.перца  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Пол чайн.ложки соли  
3 стакана воды  
2 стакана мясн.бульёна  
100 средних виноградных листьев

# Виногр.листья замочить в большом количестве воды.

# Мелко порезанный лук обжарить до полуготовности на  $\frac{3}{4}$  стакана раст.масла., добавить томатн.пасту, чёрн.перец, красн.перец, соль, мытую пшен.крупку и чечевицу, обжарить 5 минут.

# Влить 3 стакана воды, кастрюлю закрыть крышкой и варить 20 минут на среднем огне, пока не выпариться вода.

# Листья помыть, на сторону с жилками положить немного чечевичной начинки. Края листа загнуть и свернуть как сигару.

# Фаршированные листья разместить в кастрюле, полить  $\frac{1}{4}$  стакана раст.масла, потушить на среднем огне несколько минут, залить бульён и варить 30 минут на медленном огне, с закрытой крышкой.

# Подавать холодными.

Виногр.Листья Фаршированные Чечевицей готовят в Турец.городе Текирдаа.