



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.крупу 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.