



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

Туркменские Долмы Türkmen Dolması



4 баклажана
4 кабачка
8 помидор
16 небольших свежих перцев
2 репч.лука
250гр. мясн.фарша
Пол стакана риса
Пол пучка укропа
Пол пучка петрушки
Пол пучка свежей мяты
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка чёрн.перца
1,5 чайн.ложки соли
Для Верха:
2 помидора
1 стол.ложки томатн.пасты
Пол стол.ложки пасты свежего перца
4 стол.ложки раст.масла
1 стакан воды

- # Баклажаны, кабачки и помидоры разрезать по середине на две части, серединку удалить.
- # Перцы очистить от семечек, лук мелко порубить.
- # 4 перца и серединки из баклажанов, кабачков мелко порезать, добавить лук и соль, помесить.
- # Затем, положить мелко порубленные серединки из помидор, петрушку, мяту, укроп, фарш, мытый рис, раст.масло, чёрн.перец, соль и перемешать.
- # Овощи нафаршировать приготовленной начинкой, положить в кастрюлю, с верху разложить помидоры порезанные кольцами.
- # Приготовить соус : томатн.пасту, пасту свеж.перца и раст.масло немного обжарить, долить воды и довести до кипения.
- # Соус полить на долмы. Кастрюлю закрыть крышкой, варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне ещё 30 минут.
- # Подавать горячим.

Туркменские долмы готовят в Турец. городе Керкюк.