

YAPRAK SARMA

500 g de feuilles de vigne
1 gros oignons
1 verre à thé d'huile
2 tasses de riz pilavlik piriñ
1 sachet de 100g de petits raisins secs (kus üzüm)
1 càc de concentré de tomates
1cac de sel
1,5 cac de poivre noir
Aneth, menthe, persil

Avant de commencer, faire tremper les feuilles de vigne dans l'eau chaude pour les dessaler. Rincer puis égoutter et couper les tiges qui dépassent de la feuille.

Hacher les oignons et les faire revenir dans le verre d'huile d'olive. Après 10 mn, y ajouter les herbes puis le concentré de tomates, saler, poivrer. Bien mélanger puis ajouter ensuite les raisins secs et le riz et bien mélanger. Ajouter un verre d'eau chaude puis couvrir et éteindre le feu. Laisser couvert hors du feu pendant 10 mn.

Pour le roulage des feuilles de vignes :

Poser les feuilles une à une sur une assiette côté brillant au dessous (nervures face à vous). Remplir d'une cuillère à café de farce sur le tiers inférieur et rabattre le côté bas vers le haut. Rabattre ensuite les 2 côtés latéraux vers le centre puis rouler comme un cigare vers le haut.

Disposer ensuite les rouleaux dans une casserole sur 2 ou 3 étages et recouvrir d'eau bouillante. Poser par-dessus une assiette à l'intérieur de la casserole pour les maintenir puis le couvercle. Laisser bouillir 2 mn puis baisser le feu et laisser cuire tout doucement pendant environ 30 mn. Laisser refroidir et arroser d'un peu de jus de citron avant de servir ;

Afiyet olsun !