

בצל ממולא בירקות



רכיבים

- בצל גדולים
- גזר מגורד
- קישוא מגורד
- כוס אורז ארוך שטוף
- סלרי גבעול+עלה קצוצים דק
- כפית מלח
- כפות רסק עגבניות
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כורכום
- כוס מים

הכנה

1. לקלף את הבצלים ולעשות חתך לאורך הבצל מצד אחד עד לאמצע.
2. בסיר גדול להניח את הבצלים ולכסות במים.
3. להביא לרתיחה ולבשל עד שעלי הבצל נפתחים.
4. בקערה לערבב את כל מצרכי המילוי.
5. לפרק כל בצל מהעלים שלו.
6. לקחת כל עלה, לשים בו מילוי ולסגור היטב.
7. להניח בסיר שטוח כש"התפר" כלפי מטה.
8. לערבב בקערה את כל מצרכי הרוטב וליצוק מעל הבצלים.
9. להניח צלחת מעל וליצוק מים עד כדי כיסוי הבצלים.
10. להביא לרתיחה, להנמיך את האש ולבשל 60 דקות, עד לצמצום רוב הנוזלים.

90 דקות

10 servings 10