

בצלים ממולאים באורז עם  
בשר וצנוברים



## רכיבים

- בצל
- כפות שמן זית
- עגבניות פרוסות לעיגולים (לריפוד הסיר)
- גרם בשר בקר טחון
- 2/3 2/3 כוס אורז ארוך שטוף ומושרה במים 30 דקות
- 1/2 1/2 כוס נענע קצוצים
- כפות צנוברים קלויים
- כף שמן זית
- כף מיץ לימון
- כף סוכר לבן
- כפית נענע יבשה
- 1/2 1/2 כפית מלח
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור גרוס
- כוס מיץ עגבניות
- 1/4 1/4 כוס יין לבן
- כפות מיץ לימון
- עלים עלה דפנה
- כף סוכר לבן
- כפית נענע
- כפית מלח
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 1/2 כפית צ'ילי גרוס
- שיני שום קלופות

## הכנה

1. מרתיחים מים בסיר גדול. חורצים חריץ לאורך הבצל (עם הקליפה) עד אמצע הבצל, ומבשלים במים הרותחים במשך 20 דקות.
2. מצננים ומפרקים בעדינות את הגלדים. משליכים את הקליפה והגלד הראשון. מערבבים בקערה את מרכיבי המלית.
3. מניחים כפית גדושה מהמילוי בקצה כל גלד בצל, מגלגלים בזהירות ומהדקים. ממלאים באותו האופן בזה אחר זה את כל דפי הבצלים.
4. יוצקים 2 כפות שמן לסיר רחב, מרפדים בפרוסות עגבניה ומסדרים את הממולאים בצפיפות כשהצד הפתוח כלפי מטה.
5. מערבבים בקערה את מרכיבי הרוטב, יוצקים לסיר ומפזרים שיני שום. מניחים צלחת הפוכה, מכסים במכסה ומביאים לרתיחה.
6. מנמיכים את הלהבה ומבשלים במשך 60 דקות, תוך שמירה על בעבוע עדין. אפשר להכין מראש ולשמור במשך לילה במקרר.



12 servings 12

