

ירקות ממולאים בטעם של בית



רכיבים

- פלפל אדום חתוך בחלקו העליון (מומלץ לשמור את ה"מכסה")
- בצל חתוך עד לבו מבושל עד לריכוך וגמישות
- קישוא מרוקנים מתוכן
- עלים עלי גפן מושרים במים רותחים ל-10 דק
- כוסות אורז ארוך עגול שטוף ומסונן היטב
- גבעולים בצל ירוק קצוץ
- שיני שום כתושות
- שיני שום שלמות
- גבעולים סלרי קצוץ היטב
- עגבנייה מגורדות
- כפות סוכר לבן חום כהה
- כפות מלח גס או אטנלטי
- כפית פלפל לבן
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כוסות מים
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כף סוכר חום
- תפוח אדמה
- בטטה

הכנה

1. מערבבים בקערה גדולה את כל המצרכים למילוי, עד תערובת אחידה ורטובה מעט.
2. ממלאים את הירקות, כאשר כל ירק מקבל רק 60 אחוז מילוי, כדי להשאיר מקום לאורז לתפוח.
3. מפזרים פרוסות תפוחי אדמה ובטטה בתחתית הסיר ומעליהן מפזרים שיני שום שלמות.
4. מסדרים את הסיר: מסדרים מסביב לדפנות את הפלפלים.
5. מניחים את הקישואים מעל לתפוחי האדמה והבטטה.
6. מסדרים את עלי הגפן בשורה מעל הקישואים כש"התפר" כלפי מטה וכשהם צמודים זה לזה.
7. מסדרים מעל את עלי הגפן ובצלים.
8. מפזרים כף סוכר חום ויוצקים שלוש כוסות מים רותחים עם אבקת מרק, מביאים לרתיחה.
9. מבשלים על להבה בינונית כ-60 דקות במכסה סגור.
10. אחרי שעה מעבירים ללהבה נמוכה מאוד ל-120 דקות לפחות. (אם רוצים ניתן להעביר לתנור שחומם ל-100 מעלות למשך שעתיים או יותר).
11. ניתן להכניס לתנור לבישול איטי ללילה שלם, בחום של 80 מעלות, או להניח את הסיר על פלטת שבת למשך כל הלילה.

180 דקות

10 servings 10