

עלי גפן ממולאים בגרסה הגיאורגית



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- גרם שומן
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- בצל קצוצים דק
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 כוס אורז לבן עגול (לא מבושל)
- 1/2 2/1 חבילה כוסברה קצוצה
- 1/2 2/1 חבילה פטרוזיליה קצוצה
- עלים נענע
- לפי הטעם לימון (סחוט למיץ)
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח (בעדינות, מאחר ועלי הגפן מומלחים)
- לפי הטעם פלפל אדום חריף
- צנצנת עלי גפן בוררים וחותכים את קצה גבעולי העלה (במידה ויש)
- עלים נענע
- עלים נענע יבשים
- לימון חצויים לפרוסות
- 1/2 2/1 כוס מים
- לפי הטעם מיץ לימון
- לפי הטעם שזיפים (לא חובה)

הכנה

1. מערבבים את כל מצרכי המלית וממלאים מעט בצורה הדוקה וצרה ולא חופשית. סידור הממולאים בסיר צריך להיות מהודק ככל האפשר, ללא מרווחים.
2. מסדרים בסיר את הממולאים ובכל שורה מניחים מספר שזיפים חמוצים, במידה ומשתמשים בהם.
3. מסדרים מעל את פרוסות הלימון ועשבי התיבול, ומוזגים את המים.
4. מניחים על להבה בינונית עד לרתיחה. מנמיכים את הלהבה עד לבישול כ-40 דקות.

60 דקות

60 servings 60