

ورق العنب

المقادير:

- نصف كيلو ورق عنب
- كوب أرز
- 3 بصلة
- 2 حزمة بقدونس
- ملعقة نعناع يا بس
- 3 حبات بندورة
- كوب زيت زيتون
- 2 ليمونة
- ملح
- فلفل أسود
- كمون
- كسبرة
- ملعقة كبيرة السماق
- كوب ونصف مرقة اللحم

طريقة التحضير:

1. يسلق ورق العنب في الماء المغلي.
2. يفرم البصل، البقدونس، والنعناع ناعماً.
3. يغسل الأرز.
4. تفرم البندورة، تقشر، وتفرم ناعماً.
5. يقلى البصل بزيت الزيتون حتى يذبل ويميل إلى الأصفار، ثم يضاف البصل وكمية من البندورة المفرومة إلى الأرز.
6. يضاف إلى الخليط زيت الزيتون والملح وكافة التوابل.
7. يحشى ورق العنب ويوضع بتصفيف في وعاء للطهي.
8. يضاف إلى الوعاء الملح، البندورة، ومرق اللحم ويطبخ ورق العنب على نار قوية.
9. يضاف عصير الليمون إلى المكونات، بعد ساعة من الطبخ تكريباً.
10. تكمل عملية الطهي على نار هادئة حتى تنضج الطبخة.