

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 مرقه اللحم

طريقة التحضير:

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