# ورق العنب المحشي



المقادير: (الكمية: 4 أشخاص)

- 250 غرام ورق عريش (عنب).
- ملعقتان من زيت الزيتون.
- حبة بصل كبيرة مفرومة فرماً ناعماً.
- 250 غرام لحمة مفرومة.
- 50 غرام بازيلا صفراء.
- 75 غرام أرز مطبوخ
- ملعقتان من البقدونس المفروم
- ملعقتان من النعناع المفروم.
- ملعقتان من الثوم المحمر المفروم.
- 3 إلى 4 بصل أخضر مفروم.

- عصير ليمونتا حامض
- ملعقتان من السكر
- ملح وبهار أسود.
- لبن وخبز للتقديم.

طريقة التحضير:

1- إذا كنت تستعمل ورق أخضر عليك أن تسلقه لمدة دقيقة إلى دقيقتين ومن ثمّ ضعهم تحت الماء الباردة.

2- حمّ ِ زيت الزيتون في مقلاة كبيرة بعدها أضف البصل وأتركه لبعض الدقائق حتى يذبل، أضف اللحمة المفرومة وأتركها على نارٍ معتدلة حتى تأخذ لوناً بنياً، مع التحريك من وقتٍ لآخر. طيبها بالقليل من الملح والبهار.

3- ضع البازيلاء الصفراء في وعاء واغمره بالماء واتركه حتى يغلي، ضع الغطاء فوق الوعاء واتركه على نارٍ هادئة لمدة 12 إلى 15 دقيقة حتى ينضج.

4- أضف البازيلاء، الأرز المطبوخ، الخضار المفرومة، البصل الأخضر وعصير ليمونة حامضة فوق اللحمة. أضف صلصلة البندورة وأخلطهم جيداً حتى يتجانسوا.

5- أفرش ورق العنب وابدأ بوضع ملعقة من مزيج اللحمة في كلّ ورقة ولفها بشكل جيد بحيث تبقى الحشوة بداخلها ولا تتسرب.

6- ضع قليلاً من ورق العنب غير المحشو في وعاء الطهو، وابدأ برصف أوراق العنب المحشية، أسكب عصير الليمون الحامض المتبقي، السكر، وقليلاً من الماء، ضع طبق فوق أوراق العنب حتى تبقى مضغوطة إلى الأسفل.

7- أترك الوعاء على النار لمدة ساعتين مع اختبارها إذا كانت بحاجة لمزيدٍ من الماء قدمها مع اللبن والخبز.