

ورق عنب بارد



المقادير:

$\frac{1}{4}$ كيلو غرام من ورق العنب الطازج

$1\frac{1}{2}$ كوب من الأرز المصري

1 طماطم مُقطعة قطعاً صغيرة

1 بصل متوسط مفروم

2 ملعقة كبيرة من النعناع الطازج المفروم

$\frac{1}{2}$ كوب من البقدونس المفروم

$\frac{1}{2}$ كوب من عصير الليمون

1 كوب من زيت الزيتون

ملح وفلفل

1 بطاطس حلقات

1 بصل حلقات

1 طماطم حلقات

2 كوب من المرق

الطريقة :

- يُغسل ورق العنب جيداً ، ويوضع في ماء مغلي لمدة 5 دقائق حتى ينضج ويتم التخلص من العروق الغليظة.
- يُغسل الأرز ويُنقع لمدة 15 دقيقة ، ثم يُصفى من الماء .
- يُخلط الأرز مع الطماطم ، البصل ، النعناع ، البقدونس، 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون و2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون في وعاء عميق، مع التقليب حتى تتجانس المكونات ويُتبّل بالملح والفلفل.
- تُحشى أوراق العنب بوضع ورقة على صحن (بحيث يكون الجزء الناعم للخارج) ، وتوضع كمية مناسبة من الحشو في وسط الورقة ، وتُقفّل الجوانب ويُلفّ حول الحشو مع الضغط الخفيف لإحكام الغلق.
- يتم تكرار السابق حتى الانتهاء من حشو باقي الكمية.
- توضع ملعقة من الزيت في إناء عميق، تُرّص حلقات البطاطس، البصل والطماطم في أسفل الإناء ، وتُتبّل بالملح والفلفل ثم يُرّص ورق العنب فوقها.
- تُخلط الكمية المتبقية من الزيت وعصير الليمون مع المرق في وعاء عميق وتُتبّل بالملح والفلفل.
- يُضاف خليط المرق على ورق العنب، ويتم إحكام الضغط على ورق العنب بوضع طبق أصغر قليلاً من حجم الإناء فوقه.
- يُغطى الإناء ويُوضع على نار متوسطة ، ويُترك حتى يبدأ في الغليان.
- تُخفف الحرارة ، ويُترك الإناء لمدة 20 دقيقة أو حتى تمام النضج ، يُرفع جانباً ويُترك ليبرد قليلاً ثم يوضع في البراد.
- يُرّص ورق العنب في طبق التقديم ، ويُقدم بارداً . ويزين بشرائح الفلفل الملون.
- في حالة استخدام ورق العنب المحفوظ يُراعى أن يوضع بضع دقائق في ماء مغلي ثم يُشطف جيداً ويُصفى.