

Turcja: Yaprak sarma (nadziewane gołąbki z liści winogron)

Podczas pobytu w Turcji niejednokrotnie doświadczyłam osławionej, tureckiej gościnności. Jednego razu turecka babuszka- sąsiadka przyniosła nam miskę świeżych, ręcznie robionych gołąbków z liści winogron. Pycha! Pokochałam je od razu. Problem w tym, że kiszzone liście winogron w Polsce to nie taka prosta sprawa. Na szczęście można liczyć na tureckich znajomych i tak powstały te gołąbki. Oryginalny przepis zajdziecie [tutaj](#). Korzystałam także ze wskazówek koleżanki od liści Deryi ☐

20 liści odkładamy na wyłożenie nimi garnka. Czosnek, cebulę, pomidor oraz pietruszkę siekamy drobno. Na patelni rozgrzewamy oliwę, wrzucamy posiekane składniki oraz ryż.

Mieszamy, smażymy wszystko ok 5-10 minut. Ryż po smażeniu będzie nadal twardy ale nie przejmujemy się tym ponieważ gołąbki będą jeszcze gotowane. Do tak przygotowanego farszu dodajemy suszoną porzeczkę oraz przyprawę i sok z cytryny. Mieszamy, odstawiamy do ostudzenia.

Zawijanie liści:

1. Liście rozkładamy na desce. Odcinamy ogonki.
2. Nakładamy 1 łyżkę farszu
3. Zwijamy do połowy
4. Zawijamy boki
5. Zwijamy do końca. Liście są wilgotne i dobrze się zwijają.

Garnek wykładamy kilkoma liśćmi winogron, na nich układamy nasze gołąbki, przykrywamy plasterkami cytryn oraz kolejną porcją liści winogron. Całość zalewamy wodą, lekko solimy.

Gołąbki można obciążyć ceramiczną płytką, jednak jeśli gęsto je upakujemy nie będzie takiej potrzeby. Całość gotujemy około 30 minut. Jeśli komuś się zapomni i pogotuje dłużej, także nic się nie stanie:) Odcedzamy delikatnie wody. Wyciągamy z wody i przechowujemy w lodówce. Podajemy skropione cytryną oraz z gęstym jogurtem jako przystawkę.

Smacznego!

Składniki na 40 gołąbków:

- ok 50-60 kiszonych liści winogron (można je kupić w internecie, lub zrobić samemu jak ogórki kiszone)
- 100g ryżu
- spora garść suszonych czarnych porzeczek (ewentualnie małych rodzynek)
- 1 cebula
- 1 pomidor
- pęczek natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki suszonych liści mięty
- 1 łyżka soku z cytryny
- 3 plastry cytryny
- ostra papryka, sól, pieprz