Recette spéciale



J'ai choisi cette recette parce que c'est le repas préféré que ma mère prépare. Ce repas   me rappelle du Liban et de mes aventures avec tous les membres de ma famille et mes amis. Lorsque je mange ce repas, je pense à des moments heureux et à mes étés au Liban. Ma mère me fait ce repas spécial parce qu'elle sait que je l'aime tellement. J'ai ajouté un nouvel ingrédient à cette recette que j'aime beaucoup et qui la rend beaucoup mieux.



Ingrédients:

1. 3 tasses de riz blanc
2. 1 cuillère à thé de persil émincé
3. 1 livre de viande hachée
4. 1 pots feuilles de vigne
5. ½ cuillère à soupe de poudre de curry
6. 2 cuillères à soupe d’huile végétale
7. 1 pomme de terre coupée en cercle
8. 2 tasses d’eau
9. 1 tomato tranché
10. Dans un bol moyen, mélangez ensemble le riz cru, la viande hachée, le persil, et la poudre du curry jusqu’à ce que cela soit mélangé.
11. Versez l’huile dans le pot.
12. Mettez une couche de pomme de terre au fond du pot.
13. Mettez la feuille de raisin sur la planche à découper. Ajoutez une cuillère à soupe du mélange (riz,viande, persil) dans le centre, puis, roulez la feuille du raisin avec douceur.
14. Placez le dolma dans le pot et répétez avec le reste.
15. Versez la tomate tranchée et ½ tasse d’eau sur le dolma.
16. Faites bouillir puis couvrez le pot et mijotez pendant 45 minutes à 1 heure ou Jusqu’à ce que le liquide soit absorbé.
17. Servez le dolma avec du yogourt grec.