ورق عنب بارد

المقادير:

¼ كيلوغرام من ورق العنب الطازج

½ 1 كوب من الأرز المصري

1 طماطم مُقطعة قطعاً صغيرة

1 بصل متوسط مفروم

2 ملعقة كبيرة من النعناع الطازج المفروم

½ كوب من البقدونس المفروم

½ 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 ويُتبل بالملح والفلفل.

- تُحشى أوراق العنب بوضع ورقة على صحن (بحيث يكون الجزء الناعم للخارج)، وتوضع كمية مناسبة من الحشو في وسط الورقة، وتُقفل الجوانب ويُلف حول الحشو مع الضغط الخفيف لإحكام الغلق.

- يتم تكرار السابق حتى الانتهاء من حشو باقي الكمية.

- توضع ملعة من الزيت في إناء عميق، تُرص حلقات البطاطس، البصل والطماطم في أسفل الإناء، وتُبتل بالملح والفلفل ثم يُرص ورق العنب فوقها.

- تُخلط الكمية المتبقية من الزيت وعصير الليمون مع المرق في وعاء عميق وتُتبل 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.

- يُرص 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.