

DOLMAS YALENCI (feuilles de vigne farcies)

Préparation des feuilles de vigne:

Dans une casserole, faire bouillir 6 tasses d'eau, ajouter 40 feuilles de vigne de grandeur moyenne, 10 à la fois et laisser mijoter 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient molles. Retirer soigneusement les feuilles en les séparant et en les égouttant sur le bord d'une passoire. Couper les tiges sans couper dans la base de la feuille. Garder les tiges et les vrilles afin d'en recouvrir le fond d'une poêle à frire munie d'un couvercle pour la cuisson à la vapeur.

Farce au riz

Dans un bol, mélanger :

2 gros oignons hachés finement

1 tasse de riz basmati brun (pas de riz minute), cuit selon les instructions ci-dessous, dans 1 ½ tasse d'eau

3 c. à soupe de cassis (ou plus)

2 c. à soupe de noix de pin (ou plus)

¼ tasse de feuilles de menthe hachées

¼ tasse de persil frais haché

¼ tasse d'aneth frais haché

2 c. à thé de jus de citron

½ à 2/3 tasse d'huile d'olive

1 c. à thé de sucre

1 c. à soupe d'Allspice moulu

1 c. à soupe de cannelle moulue

¼ tasse de pâte de tomates

½ c. à thé de sel

1/8 c. à thé de poivre noir

Trempe

Mélanger 1 tasse de yogourt nature, 1 c. à thé de sel, 1 gousse d'ail émincée et 1 c. à soupe de jus de citron

Préparation des dolmas:

Cuire le riz en l'amenant à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes.

Ajouter le riz refroidi au reste des ingrédients de la farce et bien mélanger. Placer chaque feuille bouillie, côté luisant sur le dessous sur une planche à découper. Mettre 1 ½ à 2 c. à soupe du mélange à farce à la base de la feuille. Replier chaque côté de la feuille sur la farce et rouler fermement jusqu'au bout de la feuille. Vous obtiendrez une dolma en forme de cigare. Placer celle-ci sur des tranches de citron et les tiges dans la poêle à frire, en mettant le reste des dolmas en rangées serrées afin qu'elles ne s'ouvrent pas durant la cuisson à la vapeur. Faire deux étages de rangées si nécessaire. Ajouter assez d'eau pour recouvrir la rangée du bas des dolmas jusqu'à la moitié de leur diamètre. Bien couvrir la poêle et amener à ébullition, ensuite réduire le feu et faire mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que la majorité de l'eau soit absorbée par le riz mi-cuit. Ajouter de l'eau s'il n'en reste plus dans la poêle. Retirer les dolmas une par une et laisser refroidir sur une assiette. Réfrigérer afin qu'elles soient refroidies avant de servir.

Servir sur une assiette garnie de persil et de tomates-cerises. Saucer dans la trempette.
Bon appétit!

Donne 8 portions de 5 dolmas chacune. Cette recette est longue à faire mais elle est toujours appréciée!