

Dolmadés Yalandzi

Ingédients pour 4 personnes:

40 feuilles de vigne

1 tasse à thé de riz

1 tasse à thé d'huile

3 petits oignons frais finement coupés

2 à 3 citrons

Aneth

Menthe

sel, poivre du moulin



Faire revenir les oignons frais dans la moitié de l'huile.

Jeter le riz et cuire quelque minutes à feu doux.

Ajouter l'aneth, la menthe finement ciselés, le sel, le poivre et un peu d'eau. Faire mijoter encore 5 minutes, puis laisser refroidir.

Rincer soigneusement les feuilles de vigne et les faire blanchir 1 minute dans l'eau bouillante. Poser une cuillerée à café de farce au centre de la feuille. Rabattre les cotés sur la farce, puis, sans trop serrer, la rouler comme un cigare. Les disposer en rangées dans une casserole, arroser avec le jus des citrons, un peu d'eau et le reste de l'huile.

Laisser mijoter pendant une heure environ.

Servir froid.