

## ***Malfouf, palestinske sarmice***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 manja glavica ili 1/2 od vecekupusa**
- **1 šoljapirinca**
- **300 g** govedjeg mlevenog mesa
- **10 cenovabelog luka**, iseckanog
- **2** limuna, sok
- **2 kašike** allspice\*
- **3 kašike** paradajz pirea
- **1 kašicica** krupne morske soli
- **1/2 kašice** bibera
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 l** bistre supe da prekrije sarmice

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Skuvamo i ocedimo pirinac. Propržimo meso i dodamo skuvani pirinac. Dodamo sve začine i izmešamo. Obarene i očišćene listove kupusa punimo sa oko 1 Kašikom te mešavine. Vrsto uvijamo kao cigaru. Redjamo u vatrostalnu ciniju. Pospemo iseckanim belim lukom. Uspemo paradajz pire i bistru supu. Dodamo ocedjeni limun Stavimo u rernu da se zapece na jako niskoj temperaturi sat vremena. Ako sarmice nisu sasvim pod bistrom supom, možete dodati malo vode.

Služi se uz jogurt i neki hrskavi hleb.

\*Allspice zacin se sastoji od: 1/2 kašicice cimeta, 1/ 4 kašicice orašcica, 1/4 kašicice karanfilica u prahu.

## **Savet**

Naravno sarma je najbolja na srpski na?in. Ali ?isto iz radoznalosti , zagledala sam okolo i recepte sa punjenim kupusovim listovima i baš sam se iznenadila koliko raznih zemalja to pravi, Manje, više sli?no kao mi i ve?inom sa mesom i pirin?em. Ovaj palestinski recept me zaintrigirao zbog koli?ine belog luka i limuna. Da vam kažem zaista nije loša ova sarmica.