

وعاء الدولها اليوناني بصلصة التراتريكي

وقت الطبخ: 0 min

وقت التحضير: 0 min

الوقت الكلي: 0 min

الشخص : 6

المكونات:

العدس والرز:

- ٢ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ١ حبة بصل متوسطة الحجم، مفرومة
- ١ كوب من العدس البني
- ٤/٣ كوب من الرز الأبيض طويل الحبة
- ٢/١ كوب من أوراق العنب المقطعة
- ٤/١ كوب من ماء أوراق العنب المملح
- ٢/١ ملعقة صغيرة من الملح
- ٨/١ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ٢/١ كوب من النعناع الطازج، مقطع
- ٢/١ كوب من الشبت الطازج، مقطع
- ٢/١ كوب من الصنوبر المحمص
- ٤/١ كوب من الزبيب الذهبي

الصلصة:

- ٤/١ كوب من زيت الزيتون
- ٤/١ كوب من عصير الليمون
- ٤/١ ملعقة صغيرة من الملح
- ٨/١ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ٤/١ ملعقة صغيرة من بشر الليمون
- ١ فص ثوم، مهروس

التراتريكي:

- ١ كوب من الكاجو النيء، منقوع لمدة ٣ ساعات
- ٢/١ كوب من الماء

- ٢ ملعقة صغيرة من عصير الليمون

- ١ ملعقة كبيرة من خل التفاح

- ٢ حبة من الخيار الصغير، مقطع قطع كبيرة

- ٢ ملعقة كبيرة من البصل، مبشور

- ٣ ملاعق كبيرة من النعناع الطازج، مقطع

- ٣ ملاعق كبيرة من الشبت الطازج، مقطع

- ١ فص من الثوم، مهروس

- ٢/١ ملعقة صغيرة من الملح، أو حسب الرغبة

- ٤/١ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

الخطوات:

1. تسخن مقلاة كبيرة الحجم على درجة حرارة متوسطة، ثم نضيف الزيت ونطهي البصل حتى يصبح طري وشفاف، من ٤ إلى ٥ دقائق.

2. ثم نضيف العدس وهاء كافي ليغطي، حوالي ١ ١/٢ من الهاء، ونتركه يطهى لمدة ١٥ دقيقة.

3. نضيف النرز إلى أوراق العنب المقطعة، الهاء المالح، وحوالي ٢ ١/٢ كوب من الهاء، والملح والفلفل. نقلب ثم نغطي المزيج لمدة ٣٠ دقيقة حتى يطهى النرز جيداً. يهكركم إضافة المزيد من الهاء إذا أصبحت المقلاة جافة ولم يطهى النرز جيداً.

4. وفي هذه الأثناء، نقوم بعمل التزاتريكي ◻ نضع الكاجو المهصفي مع الهاء، عصير الليمون، والخل ونمزج حتى يصبح المزيج أهدس. ننقله إلى وعاء ونضيف المكونات المتبقية. ثم نخلط جيداً. نتذوق التتبيلة ونضيف المزيد من الملح، الفلفل، أو عصير الليمون. ثم نغطيه ونتركه في التلاجة.

5. حالها يصبح النرز جاهزاً، نرفعه من على النار ونتركه ليبرد حتى يصل لدرجة حرارة الغرفة. وفي هذه الأثناء، نقوم بعمل الصلصة بخلط كل مكونات الصلصة معاً.

6. نضع النعناع والشبت على النرز قبل التقديم مباشرة ونخلط جيداً، ثم نضع القليل من الصنوبر والزبيب ونخلط مجدداً. نضيف حوالي نصف كمية الصلصة ونقلب. ثم نتذوق ونضع المزيد منها إذا لزم الأمر.

7. ننقل المزيج إلى طبق التقديم ونرش المزيد من الصنوبر والزبيب عليه. إذا كنتم ستقدمونه بطبق عائلي، اتركوا لتزاتريكي جانباً. أما إذا كنتم ستقدمونه في عدة أطباق، فضعوا كتلة من التزاتريكي فوق المزيج كما في الصورة.

