



רכיבים:

10 [עלי מנגולד חלוטים](#)

500 גרם אורז חצי מבושל

1 בצל, קצוץ

400 - 500 גרם בשר עגל טחון

½ כוס צנוברים

½ כפית מלח

½ כפית פלפל אנגלי

½ כפית אגוז מוסקט

½ צרור פטרוזיליה, קצוצה

[רוטב עגבניות](#)

אופן ההכנה:

1. לקערה בינונית מוסיפים את האורז, הבשר, הבצל הקצוץ והתבלינים ומערבבים היטב. מכניסים לקירור למשך כ - 40 דקות.
2. על משטח העבודה פורסים את העלים החלוטים, צרים מבעזרת הידיים מעט מהתערובת ומניחים במרכז כל עלה.
3. מגלגלים את העלה, כך שיעטוף את תערובת המילוי .
4. בסיר הבישול מחממים את שמן הזית ומוסיפים את רוטב העגבניות ואת ציר הירקות ומערבבים היטב עד שמתקבל מרקם אחיד.
5. מתבלים ומוסיפים את רסק העגבניות ומבשלים על להבה נמוכה במשך 20 דקות.
6. מסדרים בעדינות את העלים הממולאים ברוטב העגבניות (מוודאים שהם טבולים בו) ומבשלים על להבה נמוכה במשך כ 30 דקות כשהסיר עם המכסה.