



רכיבים:

1 בצל, קצץ דק

1½ כוסות אורז מלא

1½ כוסות מים

1 כוס נענע, קצוצה

1 כוס שמיר, קצוץ

1½ כפיות מלח

מיץ מלימון שלם

קורט סוכר

20 עלי גפן

2½ כוסות מים

¼ כפית סוכר

מעט שמן זית

אופן ההכנה:

1. במחבת גדולה מחממים מעט שמן זית. מוסיפים את הבצל ומטגנים קלות. מוסיפים את האורז המלא וכוס וחצי מים.

2. להוסיף כפית מלח ולבשל עד שהמים מתאדים ברובם.

3. מוסיפים את השמיר והנענע הקצוצים, מערבבים היטב, מכבים הלהבה ומשהים בצד לקירור.

4. פורסים את עלי הגפן ומניחים במרכזו של כל עלה חופן מהתערובת. מגלגלים את העלה תחילה משני קצותיו העליונים ולאחר מכן מגלגלים אותו.

5. להכניס את עלי הגפן לסיר רחב, להוסיף עוד $2\frac{1}{2}$ כוסות מים, $\frac{1}{4}$ כפית סוכר, $\frac{1}{2}$ כפית מלח ומיץ מלימון שלם, לשפוך למעלה מעט שמן זית.

6. לכסות בצלחת את עלי הגפן, לבשל לפחות חצי שעה.