

עלי גפן ממולאים באורז ובבשר.



הכמויות מיועדות להכנת 25 יחידות בגודל: בינוני.

**רכיבים:**

30-40 עלי גפן טריים או 200 גרם עלי גפן משומרים

½ כוס שמן זית

למלית:

½ ק"ג בשר בקר או כבש (או תערובת של שניהם) טחון

1 בצל קטן, מגורר או קצוץ דק

½ כוס אורז פרסי

2 כפות צימוקים כהים

2 כפות שקדים קצוצים

3 כפות נענע קצוצה

3 כפות שמן זית

½ כפית מלח

קורט פלפל שחור

קורט קינמון

## אופן ההכנה:

1. אם משתמשים בעלי גפן טריים שוטפים אותם, מניחים בקערה ויוצקים עליהם מים רותחים כדי כיסוי. משהים כמה דקות ומסננים. עלים משומרים יש להניח במסננת, לשטוף תחת זרם מים קרים, להעביר לקערה ולצקת עליהם מים רותחים. מחליפים את המים כמה פעמים כדי להפיג את המליחות.
2. המלית: מערבבים את כל המרכיבים, רצוי תוך לישה בידיים.
3. פורסים עלה על משטח עבודה עם הצד הבולט של הנימים כלפי מעלה. מניחים ככף מהמלית על בסיס העלה, מקפלים מעליה את שני הצדדים וממשיכים לכרוך כלפי מעלה לגלילה, לא הדוקה במיוחד.
4. ממלאים את העלים ומניחים את כל העלים שנותרו (העלים הפגומים והקרועים) בתחתית סיר גדול ורחב. מצופפים עליהם את "חבילות" עלי הגפן ויוצקים למעלה את השמן.
5. מוסיפים ½ כוס מים, מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה. מבשלים כ-45 דקות. מגישים חם.

