



Постни гръцки сармички

Πτολμαδάκια γιαλαντζί / Долмада̀κια ялангзи

Продукти

- 250 гр. лозови листа (мариновани и почистени от гръжките)
- 2 връзка пресен лук
- 1 глава кромид лук
- 2 скилидка чесън
- 250 мл зехтин
- 400 гр. ориз сорт „Арборио“
- 400 мл вода
- 1 връзка прясна мента или джоджен
- 1 връзка магданоз
- 1 връзка Копър
- 2 големи био лимона
- сол
- черен пипер

Приготвяне

1. Подгответе лозовите листа в подходяща тава или голяма чиния, от която ще ги взимате при завиване на сармичките. Отстранете накъсаните листа и махнете останалата част от “гръжките” на листата, ако има такива. Препоръчваме да купите турски лозови листа от арабските магазини на ул.”Цар Симеон” до Женски пазар.
2. Нарежете пресния лук на ситно
3. Нарежете кромида и скилидките чесън на ситно.
4. Задушете нарязания лук (пресен и кромид) и чесъна в подходящ съд (касерола или тенджерка с похлупак) със 125 мл зехтин за 15-ина минути. Лукът трябва да се задуши и да загуби острата миризма на суров лук.
5. Когато оризът е готов, добавете ориза





- Арборио и запържете за около 3-4 минути при непрекъснато бъркане.
- Добавете водата, покрийте с капак и намалете огъня. Оставете да къкри за 5 минути или докато водата се изпари.
 - Докато оризът се задушавя, наситнете копъра, магданоза и ментата и настържете кората на два големи био лимона.
 - Погправете ориза със сол и пипер и добавете наситнените билки и настързаните лимоновите корички. Разбъркайте добре и коригирайте на сол.
 - Покрийте плътно с лозови листа (използвайте ако има накъсани) гъното на подходяща за варенето на “долмагес” (сармите) тенджерата. Добавете и 4-5 шайби лимон. Целта е сармите да не се заляпят за гъното на съда при варенето.
 - Изтискайте в тенджерата за варене на сармите сока на 1 и 1/2 лимона (използвайте лимоните, чиито корички настъргахте за ориза).
 - Започнете да навивате сармичките в лозови листа. Използвайте 1 пълна супена лъжица за мерител на количеството плънка. Сложете плънката от грапавата страна на лозовите листа (където “вените” са грапави) и навийте хубави и стегнати сармички.
 - При навиване на сармичките сложете плънката в основата на лозовия лист (където се захваща гръжката). Завийте долните краища да минат върху плънката, след което подвийте страните навътре към плънката и продължете да навивате до получаване на хубаво и стегнато рулце (сармичка).
 - Погрежете добре сармичките в тенджерата, в която ще се готвят. Слагайте ги плътно една до друга и ги нарежете на 2 или повече слоя, в зависимост от количеството сармички и големината на тенджерата.
 - Добавете останалия зехтин и затиснете сармичките с подходяща чиния. Покрийте с около един пръст вода.
 - Гответе на тих до умерен огън за 40-50 минути (зависи от съда и на какъв уред готвите). Ако видите, че водата се е изпарила, а сармичките са все още сурови, долейте малко гореща вода и продължете да готвите докато са готови. Ако огънят е много силен, намалете, трябва да се готвят на бавен огън.
 - Долмагес са хубави както топлички, така и судени като “мезе”. Оставете да изстинат напълно и съхранявайте в хладилник за 3-4 дни. Сервирайте с цедено кисело мляко и поляти с екстра върджин зехтин. Узото е МПАМПАТЗИМ (“Бабагзим”).