

פרגיות ממולאות / אלבז דינה

אופציה ראשונה

לפרוס ולטבל את הפרגיות בבלילה.

בלילה

צ'ילי – 4 כפות, 2 כפות דבש, שום כתוש, מלח, פלפל שחור ופפריקה.

מילוי

לטגן 2 בצלים קצוצים

להוסיף 2 חבילות ערמונים

מלח, פלפל שחור.

לכבות את הגז, למעוך את הערמונים ולהוסיף 1/2 ק"ג בשר טחון, לערבב היטב.

למלא את הפרגיות המטובלות ולגלגל.

להניח בפיירקס פרוסות תפוחי אדמה ופרוסות בטטה לפזר מעט בצל מטוגן ולהניח את הפרגיות המטובלות הממולאות.

להכניס לתנור, מכוסה בנייר אלומיניום, אחרי 30 דקות להוציא את נייר האלומיניום ולהמשיך עוד רבע שעה ב-180 מעלות.

רוטב:

לטגן בצל קצוץ דק, להוסיף 3-4 שיני שום

1 רסק עגבניות

עגבנייה גדולה מגורדת בפומפייה

1 כף פפריקה, כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

1/2 כוסות מים לשפוך על הקנלוני ולבשל כחצי שעה 40 דקות, להרתיח ולהנמיך להבה.

להוסיף מים במידת הצורך.

פרגיות ממולאות ופרות מיובשים / אלבז דינה

אופציה שניה

לפרוס ולטבל את הפרגיות כמו באופציה הראשונה.

מילוי

לבשל $3/4$ כוס אורז על בצל מטוגן, כוס וחצי מים, מלח וקצת אבקת מרק.
להכין בשר טחון עם בצל מגורר, שיני שום כתובות, קצת קוסברה ופטרזליה, פפריקה,
פלפל שחור ומעט קינמון, 50 גרם צנוברים ולערבב עם האורז שהתקרר.
למלא את הפרגיות המטובלות ולגלגל.

בתבנית לסדר פרוסות בטטה ומעליהם להניח את הפרגיות, להכניס לתנור מכוסה בנייר
אלומיניום לחצי שעה, לאחר מכן להסיר את נייר האלומיניום ולאפות עוד רבע שעה.

פרות מיובשים עם אגוזים:

לטגן רצועות בצל

להוסיף שזיפים, משמש, צימוקים ואגוזים

להוסיף 2 כפות סוכר וקינמון

לפזר מעל הפרגיות המוכנות.

בהצלחה,