



دلمه کباب

این غذا جزء غذاهای سنتی هلند است و افراد سالخورده هلندی، هفته‌ای یک بار این دلمه را برای اعضای خانواده خود تهیه می‌کنند.

این غذا جزء غذاهای سنتی هلند است و افراد سالخورده هلندی، هفته‌ای یک بار این دلمه را برای اعضای خانواده خود تهیه می‌کنند.

مواد لازم:

کلم‌برگ سفید و قرمز دو عدد
 آب گوشت دو لیوان
 گوشت چرخ‌کرده 400 گرم
 کره 50 گرم
 خرده‌های نان ساندویچ 80 گرم
 پیاز سرخ شده دو قاشق غذاخوری
 نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه:

کلم‌برگ‌ها را به مدت 10 دقیقه در آب‌جوش و نمک قرار دهید تا نرم شود. سپس برگ‌ها را به آرامی و با دقت جدا کرده و در آبکش بگذارید تا آب آن کشیده شود.

گوشت چرخ‌کرده را با پیازداغ تفت دهید و به آن نمک و فلفل بیفزایید، در نهایت خرده‌های وسط نان ساندویچی را به گوشت چرخ‌کرده اضافه کرده و هم بزنید و به آن نمک و فلفل بزنید.

درون هر برگي يك تا دو قاشق گوشت چرخ‌کرده ریخته و به آرامی بپیچید و در یک سبد فلزی قرار دهید. سبد را درون قابلمه‌ای بگذارید و مقدار آب‌گوشت و کره در قابلمه بریزید و بگذارید به جوش آید.

سپس حرارت را کم کنید و در قابلمه را محکم روی دلمه‌ها قرار دهید تا باز نشوند دلمه‌ها بعد از نیم‌ساعت کاملاً پخته می‌شوند.