



Riñones de peluche

Böbrek Dolması



4 riñones de ternera
1 cebolla mediana
1 papa mediana
1 zanahoria grande
3 cucharadas de guisantes enlatados
6 setas
2 pimientos plátano
2 tomates medianos
4 cucharadas de aceite de maíz
2 cucharadita de sal

Para adornar superior:
1+1/2 vaso de queso rallado kashar

Al principio, la cáscara de cebolla, finamente rebanada círculos en la mitad, dados la zanahoria, la patata y el tomate, el plátano y pimienta rebanada finamente.

Poner el aceite en la sartén, cuando se pone caliente, añadir la cebolla. Cuando la cebolla se convierte en transparente añadir la zanahoria, plátano pimiento, patata, tomates y guisantes enlatados, respectivamente, y corresponde a los 5 minutos después de añadir cada uno.

Después de añadir la sal, añadir los champiñones, por último, cocinar durante unos 1-2 minutos más y retirar de la estufa. (Los ingredientes deben ser par-cocinados.)

Cuando la mezcla cocida está enfriando, el lugar pelado riñones en la bandeja, obtener el grasos lados. En la tapa de la cubierta y cocinar durante unos 15 minutos.

Quite el exceso de grasa de los riñones, los riñones invertir cubrir la tapa de nuevo, y cocine el otro lados de los riñones a fuego medio por 5 minutos más.

Escurrir los riñones y el lugar en una bandeja de horno con bordes, obtener los agujeros de los riñones y hasta cosas.

Coloque la bandeja en el horno que se estableció a 329 F, cocinar durante 35 minutos, y retirar de la estufa. Espolvorear el queso rallado kashar todo, y luego colocar la bandeja en el horno de nuevo y cocine por 10 minutos más.

Coloque el cocido relleno riñones en la placa de servicio, y adornar con el resto de relleno.

Nota: Grasa de riñón es de uso común en la cocina otomana pero es indigesta.