



Bourré de Rein

Böbrek Dolması



4 morceaux de rein de bœuf
1 oignon moyen
1 pomme de terre de taille moyenne
1 carotte grandes
3 cuillères à soupe de petits pois en conserve
6 champignons
2 piments vert
2 tomates moyennes
4 cuillères à soupe d'huile de maïs
2 cuillères à café de sel
Pour plus;
1,5 tasses de fromage râpé

Épluchez l'oignon, coupez en petit morceau. Coupez la carotte, la pomme de terre et la tomate en petit morceau. Hachez finement les piments.

Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe rajoutez l'oignon, quand elle devient molle, rajoutez selon l'ordre avec 5 minutes d'intervalle la carotte, le piment, la pomme de terre, la tomate et enfin les petits pois en conserve.

Après avoir rajoutez du sel, rajoutez en dernier les champignons, laissez cuire au four encore 1-2 minutes puis retirez du four. (Les ingrédients ne doivent pas être cuits entièrement)

Laissez refroidir le mélange, mettez les reins nettoyé sur la partie grasseuse sur une plat de cuisson électrique. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 15 minutes dans une température ambiante.

Nettoyez la graisse accumulé dans la poêle, puis tournez les reins et laissez cuire encore 5 minutes avec le couvercle fermé.

Filtrez la graisse des reins puis prenez les reins sur un plat de four, mettez la partie creux au-dessus et rajoutez dans les creux le mélange de viande.

Mettez les bourrés de foie au four réglé à 165 degrés. Après 35 minutes de cuisson, rajoutez du fromage râpé, puis remettez au four et laissez cuire pendant 10 minutes.

Mettez les bourrés de foie sur une assiette puis décorez avec le mélange et servez chaud.

N-B: La graisse de foie est une graisse utilisée à l'époque ottomane, qui est difficile à digérer.