



Cailles Farcies

Bıldırcın Dolması



8 cailles
2 cuillères à soupe de riz
1 moyenne carotte
1 Pomme de terre de taille moyenne
1 petit oignon
1 tasse de petits pois en conserve
1 tasse d'eau
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture:
2 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Préparez les légumes en premier. Coupez les pommes de terre et les carottes en petit morceaux. Hachez les oignons finement.
- # Mettez de l'huile dans la casserole, rajoutez les oignons quand elle chauffe, laissez cuire.
- # Rajoutez avec 5 minutes d'intervalle, les carottes, les pommes de terre et les petit pois.
- # Enfin rajoutez du riz, du sel et du poivron noir. Rajoutez de l'eau chaude.
- # Fermez la casserole puis laissez cuire à moyenne température pendant 15 minutes.
- # Quand le mélange devient tiède, remplissez dans les cailles.
- # Placez les bourrés de caille dans un plat de cuisson huilé puis rajoutez de l'huile.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés.

N-B: Vous pouvez cuire les bourrés dans une casserole en rajoutant un peu d'eau-