



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Ripieno di Tacchino

Hindi Dolmasi



1 tacchino piccolo
1,5 bicchieri di riso
1 tazzina di caffè olio
1 cucchiaino d'olio
1 cipolla
150 gr cuore di pollo
1 tazzina uva di uccello
2 cucchiaini di pistacchi
Mezzo mazzetto di aneto
1 bicchiere di pimenta racemosa
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
2,5 bicchieri acqua di tacchino
Per la sopra;
Mezzo cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino di yogurt
1 cucchiaino succo di limone
2 cucchiaini succo di tacchino

Primamente il tacchino si mette nella pentola a pressione alta alla sua fra si aggiungono 5 o 6 bicchieri d'acqua scoperta di coperchio si inserisce sul fuoco alto quando inizia a fischio il fuoco Seregola abbasso e il tacchino bollito circa per 20 o 22 minuti.
Per preparare il risotto nella pentola si mette quello vegetale dopo aver riscaldato si aggiungono pistacchi e si arrossiscono finché cambiano il colore parla sopra si aggiungono uova d'uccello e arrossisce finché le uova gonfiano.
Poi si aggiunge cipolla tagliata infine e si arrossisce finché non rimane liquido. Dopo si aggiunge cuore di pollo e si arrossiscono insieme circa per 10 minuti.
Dopo alla SUAP raggiungono riso lavato e burro si arrostitisce ancora per 3 o 5 minuti.
Dopo aggiungono succo di tacchino e sali semi ci vediamo poi scoperta il coperchio e quando arriva al momento di pulire il fuoco regola a basso e si cucina 9 minuti.
Dopo 9 minuti aggiungono aneto pestato pepe nero e cannella si miscelano e poi la pentola si leva dal fuoco.
Tra pentola e il coperchio si mette la carta. Così il riso lascia a riposare.
Finisce la la salsa yogurt e limone insieme con succo di tacchino e poi questa miscelata si mette nella parte si vede di tacchino.
La parte coscia di tacchino sei coperta bene con il foglio alluminio.
Ripieno di tacchino si inserisce nel forno riscaldato a 210 gradi e si cucina finché diventa bene rossa.
Poi se vado al forno e dai fianchi si mette dalla riso dopo si inserisce nel forno ancora per 5 minuti.
Porto al tavolo in caldo.

Nota: Il risotto si deve cucinare poco perché dopo si cucina anche l'interno di tacchino.