



## Ripieno di Tacchino

Hindi Dolması



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