



Ripieno di Rene

Böbrek Dolması



4 reni di vitello
1 cipolla media secca
1 patata media
1 carota grossa
3 cucchiali concerto di piselli
6 funghi
2 pepe ciarliston
2 pomodori
4 cucchiali olio di mais
2 cucchiali di sale
Per la sopra;
1,5 bicchieri di formaggio bianco trattugiato

Primamente le cipolle si sbucciano, e poi si tagliano finemente, poi carota ,patate e pomodoro si tagliano e poi pepe si macina finemente.

L'olio si mette nella pentola e dopo aversi riscaldato si aggiungono le cipolle, dopo aversi colorate si aggiungono con 5 minuti di tempo carote, pepe ciarliston, patate, pomodori e concerto di piselli.

Dopo aversi aggiunto la sale si aggiungono i funghi, dopo aversi cucinato 1- 2 minuti i toglie dal fuoco. (devono essere non cucinati beni degli ingredinetti.)

Durante raffreddamento dei ripieni , i reni dopo aversi tolto dai dadi si mettono nella pentola oliata, si cucina coperto sul fuoco medio per 15 minuti ancora.

Dopo aversi tolto olio dei reni dalla pentola i reni si girano e si cucinano anche l'altra parte dei reni ancora per 5 minuti.

I reni dopo aversi cucinato si tolgono dalla pentola e si mettono in un vassoio di forno e i parti buchi arrivano in su, e nei buchi si mettono i ripieni che preparati.

I ripieni si mettono nel forno riscaldato per 165 gradi , dopo aversi cucinato per 35 minuti si tolte dal forno e sopra si mettono i formaggi bianchi trattugiati, e poi si rimette nel forno, si cucina ancora per 10 minuti.

I ripieni dei reni si prendono nel piatto da servire, e i fianchi si mettono i ripieni che sono aumentati poi si servirsi a caldo.

Nota: L'olio dei reni si usava troppo nella cucina dell'ottomano , è l'olio abbastanza pesante.