



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Фаршированная индейка

Hindi Dolmasi



1 не большая индейка
1,5 стакана риса
1 кофейная чашечка растит. масла
1 ст.л. слив. масла
1 луковица
150 гр. куриных пупков или сердечек
150 гр. куриной печени
1 кофейная чашечка сушеной смородины
2 ст.л. кедровых орешек
Пол-пучка укропа
0,5 ч.л. душистого перца
0,5 ч.л. корицы
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
2,5 стакана бульона
Смазать:
0,5 ст.л. томатной пасты
1 ст.л. йогурта
1 ст.л. сока лимона
2 ст.л. бульона

- # Индейку положить в скороварку, залить 5-6 стаканами воды, закрыть крышкой и варить 20-22 минуты.
- # В сковороде нагреть масло, добавить кедровые орешки, поджарить. Затем добавить сушенную смородину, помешивать пока смородина разбухнет.
- # Добавить мелко резанный лук и пассировать пока не останется жидкости. Добавить куриные сердечки и печень, готовить 10 минут.
- # Затем добавить промытый рис и слив. масло, помешивать еще 3-5 минут.
- # Залить бульоном, посолить, перемешать. Закрывать крышкой, когда закипит, убавить огонь и готовить 9 минут.
- # Перед тем как снять с огня добавить мелко рубленый укроп, душистый перец, черный молотый перец и корицу, перемешать, снять с огня.
- # Между крышкой и сковородой положить бумажное полотенце и оставить на 30 минут.
- # Вареную индейку положить на противень, аккуратно нафаршировать ее пловом.
- # Смешать томатную пасту, йогурт, сок лимона и бульон, смазать соусом индейку.
- # Ножки обмотать фольгой.
- # Поставить в заранее разогретую до 210 градусов духовку, готовить пока зажарится.
- # Достать из духовки, обложить индейку оставшимся пловом и снова поставить в духовку на 5 минут.
- # Подавать горячим.

Рис для фарширования следует готовить до полуготовности, чтобы в духовке он не разварился.