



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

Фаршированные Перепела

Bıldırcın Dolması



8 перепелов
2 стол.ложки риса
1 морковь
1 картофель
1 репч.лук
Пол стакана консерв.зелён.горошка
Пол стакана воды
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка соли
Обмазать:
2 стол.ложки раст.масла

- # Картофель и морковь почистить и порезать кубиками, лук мелко порубить.
- # Лук обжарить на раст.масле.
- # Через каждые 5 минут добавлять морковь, затем картофель и горошек.
- # Последним засыпать рис, соль и перец, налить горячую воду.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и варить 15 минут на среднем огне.
- # Нафаршировать начинкой перепела. Края можно закрепить зубочисткой.
- # Фаршированные перепела положить на смазанный маслом противень. Обмазать маслом.
- # Запекать до золотистой корочки, при температуре 200.

Фаршированные перепела можно приготовить на плите, в кастрюле с небольшим количеством воды.