



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN BOHÇASI

3 tane yufka
2 adet bildircin
1 tane patates
1 bardak bezelye
1 kaşık tuz, karabiber
1 kaşık kekik
100 gram margarin
1 bardak sıvı yağ
1 paket milföy
2 bardak çiğ badem
Sos için:
1 tane domates
1 kaşık salça
1 kaşık tuz karabiber
1 kaşık margarin
Üzeri için:
1 kase yoğurt kaymağı

Bıldircin etini küp küp doğradım, tavada suyunu çektiyip sana margarin ekleyip 1-2 dakika daha karıştırarak pişirdim. Patatesleri küçük küpler halinde doğrayıp sıvıyağda kızarttım. Bıldircin eti ve patatesler soğuyunca haşlanmış bezelyeleri ekledim, bademleri katıp tuz karabiber ve kekik ile harmanladım. 1 yufkadan 3 tane büyük yemek tabağı büyüklüğünde daire, 3 tane pasta tabağı büyüklüğünde daire kestim. Şekli önemsemiyorsak 4 er tanede çıkabilir. 2 daireyi üst üste koyup 7 cm çapında çemberin ortasına yerleştirdim. Yufkalar çok ince olduğu için malzemeyi tartsın diye ortasına milföy koydum bu şekilde iki kat yaptım. İç harcından çemberi dolduracak kadar koyup kenarlarını hafif ıslatarak üst üste kapattım. ve fırın tepsisine koyup pişirdim. Domatesi rendeleyip margarinle tuz, karabiber, salça ile pişirdim. Biraz su ekleyip istediğim kıvama gelene kadar suyu buharlaştırdım. İlk sıcaklığı geçince üzerine önce yoğurt kaymağını sonra domates sos gezdirdim, ılıkken servis yaptım.