



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDİRCİN DOLMASI (KARAMAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Bıldırcın 8 adet
İri pilavlık bulgur
1 su bardağı Kuru soğan
1 adet Domates
3 adet Yeşil biber
3 adet Tereyağı
250 gr. Salça
2 yemek kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Zeytinyağı
1 kahve fincanı Su

Bıldırcınlar temizlenip, ocakta ütülür ve bir tencerede haşlanır. Soğan ve bir adet biber ince kıyılır. Tavada tereyağında soğan, biber, bir kaşık salça ve bulgur kavrulur. Hazırlanan iç, küçük bir tencerede pişirilir. Pişirilen bu için bir kısmı bıldırcınların içine doldurulur. Zeytinyağı ile 1 kaşık salça karıştırılarak haşlanmış ve doldurulmuş bıldırcınlara sürülür. Bir tepsiye yerleştirilir. Aralarına domates, biber konur ve fırına sürülür. Ayrı pişirilmiş iç malzemeden tepsinin ortasına konarak servis yapılır.

