



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BILDIRCIN DOLMASI

MALZEMELER

6 orta boy bildircin
6 orba kaşığı tereyağı
1 büyük soęan
½ bardak pirinç
1 tam 1/2 çorba kaşığı kuş üzüümü
1 tam 1/2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karabiber
½ tatlı kaşığı tarçın
3 tam 1/2 bardak su

YAPILIŞI

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın.Ön hazırlık olarak bildircinleri ütüleyip yıkayın. Pirinci ayıklayıp ılık tuzlu suda 1 saat dinlendirin.Soğanı yemeklik doğrayın. Kuşüzümünü ayıklayıp üstünü örtecek kadar ılık suya koyun. Orta boy bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağını orta ateşte eritin. Yaę erir erimez bildircinleri tavaya koyup alt üst ederek her iki yanlarını da 2'şer dakika kızartın. Tavayı ateşten alıp bildircinleri bir servis kabına aktarın. Orta boy bir tencereye kalan 4 çorba kaşığı tereyağını koyup orta ateşte eritin.Yaę erir erimez soğanı ilave edip 1 dakika kadar kavurun. Soęan pembeleşmeye başlayınca bir tel süzgeçten süzeceğiniz pirinci,aynı şekilde süzeceğiniz kuşüzümünü,dolmalık fıstığı, tuzu, biberi ve tarçını ilave edin.Sık sık karıştırarak 3-4 dakika kavurun. Tencereye 1 tam ½ bardak su katıp ağır ateşte 10 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp ağzını kapatarak harcı dinlenmeye bırakın. Dolma içini 15-20 dakika dinlendikten sonra çorba kaşığı ile bildircinlere doldurun. Doldurulmuş bildircinleri Borcam'a yerleştirip, 2 bardak su katıp fırına sürün.25-30 dakika sonra kabı fırından alın. Bildircin dolmalarını sıcak olarak servis yapın.