BILDIRCIN DOLMASI

IBB Kültür Yayınları

7-8 adet bıldırcın
2 adet ince kıyılmış kuru soğan
1 çay bardağı kabukları soyulmuş badem
2 su bardağı pirinç (ılık suda bekletilmiş, süzülmüş)
Yeterince tuz ve karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı kuru üzüm
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıcak su

Yağda soğan kavrulur. Ardından pirinç, tuz, karabiber, tarçın, üzüm ve badem ve sıcak su ilave edilir. Pirincin suyunu çektikten sonra nar ekşisi ve bal ilave edilir.
Diğer tarafta 2 kaşık tereyağında bıldırcınları parçalamadan ve derisini zedelemeden kızartılıp fırın tepsisine konur. İçleri hazırlanan pilavla doldurulur ve kürdanla ağızları birleştirilir. Fırında veya tencerede 1 su bardağı sıcak su ilave edip bıldırcın yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Not: Sebzelerin az olduğu dönemde yemeklerde kuru meyve kullanılırdı. Sebze çeşitleri sanılanın aksine 19. yüzyıldan sonra sofralara girdi. Öncesinde yemekler tat vermesi ve damak zevkinin o yıllarda bu yönde gelişmiş olması nedeni ile kuru meyve ile pişirilirmiş.



Fotoğraf "Can Kanca" tarafından gönderildi. 21.09.2020

© lezzetler.com tarif no:87504 • adı:Bıldırcın Dolması • gönderen:badem gözlüm • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:31