



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BILDİRCİN HAREM TENCERESİ

Necip Usta

8 adet bildircin  
1,5 su bardağı pirinç (300 gram)  
1 kahve fincanı fıstık  
1 kahve fincanı üzüm  
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1/2 kahve kaşığı karabiber  
2,5 su bardağı et suyu (yoksa su)  
2 çorba kaşığı tepeleme yağ

- 1) Bildircinleri sırtından boydan boya yarıp göğsüne bastırarak yassıltınız.
- 2) Pirinci ılık tuzlu su ile ıslayınız, 1 saat bekletiniz.
- 3) Fıstığı, üzümü ılık su ile ayrı ayrı ıslayınız. Sonra pirinci 3-4 defa yıkayıp süzdürünüz.
- 4) Bir tavaya 1 kaşık yağ koyup kızdırınız. Bildircinleri 2'şer dakika altüst edip kızartınız, soğanı serpip bir kere altüst edip ateşten alınız.
- 5) Başka küçük bir tencereye kalan 1 kaşık yağ koyup kızdırdıktan sonra fıstığı ilâve edip, bir kere karıştırıp pirinci ilâve ediniz.
- 6) Ağır ağır karıştırarak 2 dakika kavurup üzümü, yağıyla bildircinleri ekleyip, tuzunu, biberini, suyunu da ilâve ediniz.
- 7) 2 dakika orta ateşte kaynatıp karıştırınız ve ağzını kapatıp 18 dakika gayet ağır ateşte veya fırında pişiriniz.
- 8) Kapağını masada açarak servis yapınız.