



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN KÂĞITTA (FRANSA)

CAILLES EN PAPILOTES

4 kişi için MALZEME :

8 adet bildircin (temizlenmiş)

2 çorba kaşığı tepeleme dolu tereyağı

Tuz, bir çimdik karabiber

250 gr. taze mantar (yoksa konserve)

1/2 su bardağı konsome yoksa et suyu

1 bağ kıyılmış maydanoz

1 adet bütün yağlı kâğıt ortadan katlanıp kalp biçimi kesilmiş)

YAPILIŞI :

Mantarı bir kaç su yıkayıp susuz olarak bir kaba çıkarıp piyaz dilimleyiniz

Bildircinleri sırtlarından yarıp yassıltınız, tuzlayıp, biberleyiniz

Dibi kalın bir tavaya bir kaşık tereyağını koyup kızdırıp bildircinleri göğüslerinin üzerine tavaya yanyana koyup hızlı ateşte üçer dakika alt üst kızartıp bir kaba çıkarınız

Tavaya mantarı koyup iki üç dakika sote yapıp konsomeyi ilâve edip bir iki dakika ağır ağır kaynatıp ateşten alınız

Maydanozu ve kalan tereyağını karıştırarak ilâve ediniz

Kâğıtı açıp, yağlayınız, kâğıdın kalp biçimi bir yarısının orta kısmına bildircinleri koyup üzerine mantarlı harcı dökünüz

Kâğıdın diğer yarısını üzerine kapatıp hava almaması için kenarlarını dikkatlice kıvrıya kıvrıya kapatınız

Büyükçe bir tevzi tabağının altını yağlayıp bildircinli kâğıdı yırtmadan servis tabağına koyup hızlı ateşli fırında kâğıt iyice kabarıp hafif renk alıncaya kadar bir kaç dakika pişirip servis ediniz.