



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN KEBABI (BİLECİK)

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

5 Adet bildircin
50 gr. tereyağı
2 adet patates
1 diş sarımsak
1 adet yeşilbiber
1 adet soğan Karabiber
Tuz

Bıldırcının tüyleri yolunup tütsülenir ve güzelce yıkanır. Dödüklü tencerenin dibine tereyağı konur ve bıldırcınlar yağda hafif kızartılır. Üzerine 2 su bardağı su, 1 soğan, 1 diş sarımsak ve karabiber, tuz eklenir. 25 dakika pişirilir. Tencereden çıkartılarak mini fırın tepsisine alınır. Halka halinde kızartılan patates, yine halka halinde kesilen biber ve domates tepsiye dizilerek pembeleşinceye kadar bekletilir. Bakır tabağa alınarak özenle tanzim edilir. Sıcak servis yapılır.

