



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN MIHLASI (ANTALYA)

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

Ayıklanmış Bildırcın : 4 adet
Soğan (Orta Boy) : 2 adet
Domates : 3 adet
Yeşil Sivri Biber : 2 adet
Tereyağı : 2 yemek kaşığı
Tuz : 1 tatlı kaşığı
Üzeri için:
Yumurta : 4 adet
Karabiber : 1 tatlı kaşığı
Limon : 1 adet
Tuz : 1 çay kaşığı
Fesleğen (Baziliko) : ½ demet

Ayıklanmış bildırcınları dörde veya altıya bölüp çukur bir kaba koyunuz. Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırınız. Tereyağını koyup yakmadan kızdırınız. Kızgın yağda rendelenmiş soğanlar ile ayıklanmış ve kıyılmış yeşil sivri biberleri karıştırarak sararınca kadar kavurunuz. Kavrulmuş soğanlara kabukları soyulmuş küp küp doğranmış domatesleri katınız. Domatesler eriyip saldıkları su çekilir gibi olunca tavaya bildırcınları, tuzu katınız. Bir taşım kaynatmadan sonra tavaya kapak örtünüz ve ocağın altını iyice kısınız. Bildırcınlar kolayca çatal batacak kadar piştiğinde saldıkları suyu çeker gibi olduğunda kaşıkla açtığınız yuvalara yumurtaları kırınız. Üzerlerine tuz, karabiber serpiniz. Tavaya kapak örtüp pişirmeyi sürdürünüz. Yumurtaların üzeri aklanınca limon suyunu gezdiriniz. Yemeği şeklini bozmadan kayık servis tabağına çıkartınız. Üzerine kıyılmış fesleğen (baziliko) gezdirip sıcak sıcak sofraya veriniz.

Not: İsterseniz kıyılmış soğanları kavururken birkaç diş sarımsak katabilirsiniz. Bildırcın eti yerine piliç eti kullanarak da mihlayı pişirebilirsiniz. Eskiden bu yemek botak, tarla kuşu v.b. gibi minik av kuşları ile yapılırdı.

