



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BILDIRCIN PATESİ

Bir kilo unu, yarım kiloya yakın tereyağı ile, üstüne tuz ve biber ekerek yeteri kadar su koyarak iyice yoğurunuz. Hamur sünger halini alınca yarım saat bir kenarda bekletin. Sonra dörtte üçünü pateyi kaplayacak şekil ve iri büyüklükte ve her tarafı eşit kalınlıkta olmak koşuluyla hamuru açınız. Kalıbı tereyağı ile yağlayıp açtığınız yufkayı içine oturtunuz. Kalıbın resmi yufkaya çıkıncaya kadar altını ve yanlarını el ile kalıba tamamiyle temas ettiriniz. Diğer parçayı dahi kalıbın ağız büyüklüğünde açıp hamur tahtasına yayın. Üzerine yumurta sarısını sürdükten sonra fırında pişiriniz. Sonra çıkarıp kapağını bozmadan açıp üstündeki unu tamamen silkeleyiniz.

Ayrıca 8 tane bildircini temizleyerek uzunlamasına ikiye parçaya ayırınız. Bunları tuzlayıp biberleyerek bir tavada tereyağı ile kızartınız. 300 gram kuzunun karaciğerini alarak, yine bu oranda koyunun yağlı etini ufak ufak doğrayınız. Önce eti 3 - 5 dakika tavada kavurunuz. Sonra üstüne ciğeri de ilave ederek, tuzunu biberini de ekerek bir miktar daha hep bir arada kavurmağa devam ediniz. Soğuyunca bunu havana koyup dövünüz. El ile uğarak kevgirden geçiriniz. Kalıptaki hamurun ortasına bir parmak bu ezmeden sıvayıp etrafını da ezme ile birleştirerek 8 bildircinin uzunlamasına ikiye böldüğünüz parçalarını diziniz. Geri kalan diğer 8 parçayı da bu biçimde dizerek ortasında kalan boşluk büyüklüğünde bir ekmek içi hazırlayınız, buraya sıkıştırınız. Bildircinlerin en üstüne ezme sıvayıp hamurdan yapılmış olan kapağını üstüne kapayınız. Fırında piştikten sonra kapağı ve ekmeği çıkarıp ortasına önceden hazırlanan mantar garnitürü ve domates salçasından koyup sofraya getirmeli.

Not: Bildircinler dizilirken ayak ve kuyruk yönleri alta ve göğüsleri üste gelmelidir.