



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDİRCİN ROTİ VİNYORON (FRANSA)

CAILLES DE VIGNES AU RAISIN

4 kişi için MALZEME :

8 adet bildircin temizlenmiş

Tuz, bir çimdik karabiber

1 kahve fincanı rafine yağı

2 tatlı kaşığı tereyağı

1/2 kg. taze üzüm

4 dilim 5X5 cm. kızarmış ekmek içi

YAPILIŞI :

Üzümleri kabuklarının soyulabilmesi için kaynar suya bir kaç saniye batırıp çıkarın ve kabuklarını soyup bıçağın burnu ile çekirdeklerini çıkarınız ve muhafaza ediniz

Bıldircinleri tuzlayıp biberleynin dibi düz küçük bir tencereye bıldircinleri yan yatırıp üzerine rafine yağını dökünüz

Ortadan hızlı fırında dört dakika bir yanını dört dakika öbür yanını zaman zaman bir kaşıkla içindeki yağdan alarak üzerlerine döküp kızartın, fırından çıkarınız

Bir güvece kızarmış ekmekleri koyup üzerlerine sıra ile bıldircinleri diziniz

Tenceresindeki yağı döküp tencereyi ateşe koyup bir kaşık tereyağını karıştırarak yedirip bıldircinlerin üzerine dökünüz

Kalan tereyağı ile üzümleri bir tavada orta ateşte bir dakika sote yapıp bıldircinlerin üzerlerine döküp servis ediniz.