



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDİRCİN SALATASI

4 adet bildircin
2 adet taze soğan ayıklanıp, ince doğranmış
2 diş sarımsak ince kıyılmış
2 çorba kaşığı yağ
6 çorba kaşığı sirke
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı taze kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
8 çorba kaşığı kuruüzüm
8 çorba kaşığı kuş üzümü
40 gr kuru kayısı kıyılmış
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
4 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı taneli hardal
250 gr ıspanak
8 adet iri kuzukulağı yaprağı

Bir bildircini kesme tahtasına koyup, göğüs kemiğinin kenarından uzunlamasına (boyundan kuyruğa) 2'ye kesin. Bütün bildircinler aynı biçimde 2'ye kesildikten sonra, yarım bildircinleri bir fırın tepsisine yan yana dizin. Taze soğanlar, sarımsak, yağ, 1 çorba kaşığı, sirkenin 2 çorba kaşığı, kekik ve kırmızıbiberi küçük bir kâsede karıştırıp, bildircinlerin üstlerine boşaltın. Yarım bildircinleri birkaç kez altüst ederek her yanlarını marinada iyice bulayıp, tepsinin üstünü örtün ve buzdolabında en az 2 saat bekletin. Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Çekirdeksiz kuru üzümler, kuşüzümleri, kuru kayısılar, tozşeker ve portakal kabuğu rendesini birtencereye koyup, üstlerini 1 cm örtecek kadar su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, bir taşım kaynayınca ateşi kısarak, kuru meyvaları 5 dakika pişirin. Tavuksuyunu, limon suyunu ve kalan sirkeyi ekleyip, suyunu yarı yarıya çekinceye kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kuru meyvaları bir tel süzgeçte süzerek suyunu saklayın, bir kenara bırakın. Tepsiyi buzdolabından alıp, fırın ızgarasının 5 cm kadar altına sürerek, bildircinleri 5 [?] 7 dakika ızgara edin. Sonra altüst edip, öbür yanlarını da 5 [?] 7 dakika kadar ızgara edin. Bu arada ıspanakları ve kuzukulağı yapraklarını isteğe bağlı bir salata kâsesine koyun. Ayırdığınız pişme suyunu, kalan 1 çorba kaşığı yağı ve hardalı küçük bir kâsede karıştırıp, bu sosun yarısını salata kâsesindeki yeşilliklerin üstüne boşaltın, iyice karıştırıp, bir kaşıkla yeşillikleri 4 düz tabağa bölüştürerek, üstlerine de kuru meyvaları serpiştirin. Tepsiyi fırından alıp, her tabağa 2 yarım bildircin yerleştirerek, kalan sosu üstlerine gezdirdikten sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:117966 • adı:Bıldırcın Salatası • gönderen:şeker suna • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:53