



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN TENCERE KIZARTMASI

- 5 Bildircin
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Su bardağı sade yağ
- 3 Defne yaprağı
- 1 Su bardağı et suyu

Bıldırcınları ütöleyiniz, iki saat asılı bırakınız, sonra içini çıkarınız, soğuk suya atınız. Başlarını, boyunlarını havana koyunuz. Sudakileri de iyice yıkayıp içine atınız. Hamur oluncaya kadar dövüp biraz etsuyu ile ıslatarak süzünüz. Bıldırcınları biraz tereyağı ile tencerede kuvvetli ateşte tahta kaşıkla çeviriniz. Pembeleşmeye başlayınca un serpiniz, defne yaprağı koyunuz.

Biraz geçince etsuyuyla sulandırılıp süzölmüş salçayı ekleyiniz. Pişince bıldırcınları tabağa alınız. Defne yapraklarını çıkarınız, salçanın üzerinden yağını alınız. Tekrar ateşe koyunuz, rengi siyahlaşınca kadar çevirdikten sonra indiriniz, bıldırcınların altına döküp sıcak sıcak servis yapınız.