



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN YAHNİSİ (SEBZELİ)

6 kişilik
6 adet temizlenmiş bıldırcın
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
Yarım su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kekik
1 çorba kaşığı salça
Yeterince tavuk suyu
Sos için:
1 adet soğan
1 adet havuç
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
tuz
karabiber
1 adet tavuk bulyon

Temizlenmiş, tuz, karabiber ve kekikle ovulmuş bıldırcınları hafifçe yağlanmış yüksek kenarlı bir tepsiye dizin. Sebzeleri soyun. Bıldırcının etrafındaki boşluklara kabak, havuç ve patatesleri iri küpler halinde doğrayarak yerleştirin. Üzerlerine kaşık yardımıyla zeytinyağı gezdirin.

Fırına sürün. Bıldırcınların üzeri hafifçe kızarana dek fırında tutun. Fırından çıkartın. Tavuk suyuna 1 çorba kaşığı salçayı ilave edip, tepsiye dökün (su sebzelerin üzerini aşmasın). Tekrar fırına sürün. Bıldırcın ve sebzeler yumuşayana dek pişirin. Sos için tavaya yağı alıp, eritin. Küçük doğranmış soğanı ve tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ilave edip, yumuşayana kadar sote edin. 3-4 dakika sonra kabukları soyulmuş, küp küp doğranmış domateslerle, dövülmüş sarımsağı ilave edin. 2 dakika daha çevirip, salçayı ekleyin. Bir tavuk bulyon tabletini ve bu malzemenin üzerine çıkacak kadar suyu ilave edin. Tuz, karabiber ekleyin. Sos koyuca bir kıvama geldiğinde tel süzgeçten geçirin. Bıldırcın ve sebzelerin üzerine dökerek servis yapın.