



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDİRCİNLİ İÇ PİLAV

THY Skylife

4 adet bildircin
1 su bardağı pirinç
50 gram badem içi
1 küçük boy kuru soğan
100 gram tereyağı
50 gram zeytinyağı
1/4 bağ dereotu
Yarım çay kaşığı yeni bahar
Yarım çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bıldırcınları tuz, karabiber ve zeytinyağında marine ederek 180 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. İnce kıyılmış soğanı tereyağında badem ile birlikte kavurun. Kavrulan malzemenin içine yıkadığınız pirinci de ilave ederek 3-4 dakika daha kavurun. Tüm baharatları ve 1,5 su bardağı suyu ilave ederek pilavı pişirin. 10 dakika dinlendirdiğiniz pilava ince kıyılmış dereotunu ilave ederek karıştırın. Fırından çıkardığınız bıldırcınları iç pilavla servis edin.

