



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU BILDIRCIN

12 adet bildiricin

60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)

SOSU:

40 gram tereyağı, ya da margarin (2 çorba kaşığı)

500 gram domates (3 büyük)

ALTININ EKMEKLERİ:

12 dilim ekmek

100 gram çiçekyağı (5 çorba kaşığı)

1 Tüyleri çıkarılmış, 12 adet bildiricinın üstlerine ıslatılmış bir bez ile hafifçe ovma suretiyle bu hayvanların üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizlemeli, sonra bunların gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla delercesine keserek ve buradan içlerine parmak sokmak suretiyle bildiricinların biçimlerini bozmadan içlerini temizlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra, bir tencereye 2 silme çorba kaşığı tereyağı ya da, margarin, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük parçalara kesilmiş 3 büyük domates ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve küçük ateşte pişmeye bırakmalıdır.

3 Domatesler pişmekte iken diğer taraftan da bir tavaya 3 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin koyarak, yağı kızdırmak, sonra kızdırılmış bu yağa içlerini temizlemiş olduğumuz bildiricinları atarak bildiricinları her bir tarafları nar gibi kızarmaya kadar ikide bir çevirmek suretiyle bunlangayet kuvvetli ateşte 5 dakika kadar kızartmalı ve sonra kızartmış olduğumuz bu bildiricinları tavadaki yağı ile birlikte pişmekte olan domateslere katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve bildiricinları 30 dakika daha domateslerle pişirmelidir.

4 Bildiricinlar pişince; tencereden çıkararak, bunları kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en ve 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar 5 silme çorba kaşığı çiçekyağı içinde kızartılmış 12 adet kızartılmış ekmeklerin üstlerine oturtmalı ve bildiricinların üstlerine de tenceredeki salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.