



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETALI BILDİRCİN

12 adet bildircin

1 orba kaşığı margarin ya da tereyağı

400 gram bayat i ekmeğ, ya da 2 bardak galeta tozu

1 Tüyleri çıkarılmış 12 adet bildircinin, üstlerini ıslatılmış bir bezle hafifçe ovalamak suretiyle bu hayvanların üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizledikten sonra (ıslak bez bütün tüyleri toplar), bunların sadece sırtlarından keserek cüzdan gibi ikiye amalı ve ikiye açılmış bu bildircinleri bel ve göğüs kemiklerini çıkardıktan sonra, et dövmeye yarayan demirle üstlerine hafifçe vurarak az yassıltmalıdır.

2 Sonra az yassıltılmış olduğumuz bu hayvanları tuz ve biberledikten sonra üstlerine erimiş margarin ya da tereyağı sürmeli, sonra da bu bildircinleri, orta incelikte bir elekten geçirmek suretiyle ufalanmış 400 gram bayat ekmeğ ya da 2 bardak galeta tozuna batırarak, kuşların her iki taraflarını da iyice galetaladıktan sonra bunları hiç harlı olmayan, yani orta kuvvetteki kömür ateşinin 4 - 5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli ve kuşların ancak bir tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle pişirmeli ve servis yapmalıdır.