GALETALI BILDIRCIN

12 adet bıldırcın
1 çorba kaşığı margarin ya da tereyağı
400 gram bayat iç ekmek, ya da 2 bardak galeta tozu

1 Tüyleri çıkarılmış 12 adet bıldırcının, 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 açmalı ve ikiye açılmış bu bıldırcınları bel ve göğüs kemiklerini çıkardıktan sonra, et dövmeye yarayan demirle üstlerine hafifçe vurarak az yassıltmalıdır.
2 Sonra az yassıltmış olduğumuz bu hayvanları tuz ve biberledikten sonra üstlerine erimiş margarin ya da tereyağı sürmeli, sonra da bu bıldırcınları, orta incelikte bir elekten geçirmek suretiyle ufalanmış 400 gram bayat ekmek 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.

© lezzetler.com tarif no:34415 • adı:Galetalı Bıldırcın • gönderen:maden • indirme tarihi:11.05.2024 - 04:04