



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE BILDIRCIN

8 adet soyulmuş temizlenmiş bildircin
125 gr tereyağı
1 adet küçük soğan
2 adet orta boy domates
6 adet yeşil biber
1 dal biberiye
4 diş sarımsak
bir fincan elma sirkesi
tuz
karabiber

Güvecin içini tereyağı ile iyice yağlayın daha sonra soğanları ve sarımsakları ince ince doğrayın. Hafifçe pembeleşinceye kadar çevirin. Bildircinleri ilave edip kısık ateşte pişirin, renkleri hafifçe dönmeye ve yağları erimeye başlayan kuşlara doğranmış biberleri ilave edin. 2 dakika sonra bir dal biberiye ilave edin ve 5 dakika kadar pişirin. Doğranmış domatesler, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırıp elma sirkesini ilave edin. 15 dakika orta ateşte kapağı açık olarak pişirilen bildircinleri servis tabağına alın, haşlanmış patates ve brüksel lahanası ile sıcak servis yapın.

