



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAÇAMAKLI BILDİRCİN ŞİŞ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 bildircin,
16 defne yaprağı,
1 çorba kaşığı sadeyağ,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
150 gram fûme pançeta,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
4 kişiye yetecek kadar kaçamak.

Yapımı: Bildircinların tüylerini yolup içlerini temizledikten sonra ince tüylerini tûtsüleyerek gidermeli. Gagalarıyla ayaklarını kesip attıktan sonra bol suda içlerini, dışlarını iyice yıkamalı. Suyunu süzdükten sonra içlerini, dışlarını tuzlayıp biberlemeli.

Pançetayı biraz yassıca ve kuşbaşından irice parçalara doğramalı. İnce kamıştan dört şiş hazırlamalı. Her şişe sırasıyla pançeta parçası, defne yaprağı, bildircin, defne yaprağı, pançeta parçası, defne yaprağı, bildircin, defne yaprağı ve pançeta parçası geçirmeli. Şişler hazırlanınca yayvan bir tavaya sadeyağla zeytinyağını koyup orta ısı ateşte kızdırmalı. Sonra bu yağın içine şişleri atmalı ve her yanlarını nar gibi ktzartmalı. Beri yanda dört kişiye yetecek kadar kaçamak pişirmeli. Kaçamak pişince bunu tabaklara boşaltmalı. Bunların üzerlerine de birer şiş oturttukten sonra sıcak sıcak servis yapmalı. İsteyenler bu yemeği bildircin yerine bir başka av kuşuyle de pişirebilirler.