



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA BILDİRCİN (ELAZIĞ)

2 çorba kaşığı margarin
8 adet bildircin
1 adet bütün yağlı kağıt
½ su bardağı et suyu
1 baş kıyılmış maydanoz
250 gr taze mantar
1'er çay kaşığı Tuz Karabiber

Birkaç su yıkanmış mantarı bir kaba çıkarın, piyaz doğrayın. Bildircinleri sırtlarından yarıp, tuzlayın, biberleyin. Dibi kalın bir tavaya bir kaşık margarini koyup kızdırın, bildircinleri göğüslerinin üzerine tavaya yan yana koyun, yoğun ateşte üçer dakika alt üst kızartıp bir kaba çıkarın. Tavaya mantarı koyup iki üç dakika sote yapıp et suyunu ilave edin. 1-2 dakika kısık ateşte kaynatıp ocağın altını kapatın. Maydanozu ve kalan margarini karıştırarak ilave edin. Kağıdı açıp yağlayın, kağıdın orta kısmına bildircinleri koyup üzerine mantarlı harcı dökün. Kağıdın diğer yarısını üzerine kapatıp hava almaması için kenarlarını dikkatlice kıvrıya kıvrıya kapatın. Büyükçe bir fırın tabağının altını yağlayın bildircinli kağıdı yırtmadan servis tabağına koyun ve yoğun ateşte fırında kağıt iyice kabarıp hafif renk alıncaya kadar birkaç dakika pişirip servis edin.