



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU MEYVELİ BILDIRCIN SALATASI

4 bildircin  
2 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)  
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
6 çorba kaşığı sirke  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı taze kekik (ya da 1/2 tatlı kaşığı kuru kekik)  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
40 g (8 çorba kaşığı) kuruüzüm  
40 g (8 çorba kaşığı) kuşüzümü  
40 g kuru kayısı (kıyılmış)  
2 çorba kaşığı tozşeker  
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi  
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu  
4 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)  
1 çorba kaşığı taneli hardal  
250 g ıspanak (yıkayıp, sapları ayıklandıktan sonra, kurulanmış)  
8 iri kuzukulağı yaprağı (yıkayıp, sapları ayıklandıktan sonra kurulanmış; isteğe bağlı)

Bir bildircini kesme tahtasına koyup, göğüs kemiğinin kenarından uzunlamasına (boyundan kuyruğa) 2'ye kesin. Bütün bildircinler aynı biçimde 2'ye kesildikten sonra, yarım bildircinleri bir fırın tepsisine yan yana dizin.

Taze soğanlar, sarımsak, ayçiçek yağının 1 çorba kaşığı, sirkenin 2 çorba kaşığı, kekik ve kırmızıbiberi küçük bir kâsede karıştırıp, bu marinadı bildircinlerin üstlerine boşaltın. Yarım bildircinleri birkaç kez altüst ederek her yanlarını marinada iyice bulayıp, tepsinin üstünü örtün ve buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Önce fırınınızın ızgarasını yakın.

Çekirdeksiz kuruüzümler, kuşüzümleri, kuru kayısılar, tozşeker ve portakal kabuğu rendesini birtencereye koyup, üstlerini 1 cm örtecek kadar su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, bir taşım kaynayınca ateşi kısarak, kuru meyvaları 5 dakika pişirin. Tavuksuyunu, limon suyunu ve kalan sirkeyi ekleyip, suyunu yarı yarıya çekinceye kadar (yaklaşık 40 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kuru meyvaları bir tel süzgeçte süzerek (suyunu saklayın), bir kenara bırakın.

Tepsiyi buzdolabından alıp, fırın ızgarasının 5 cm kadar altına sürerek, bildircinleri 5 - 7 dakika ızgara edin.

Sonra altüst edip, öbür yanlarını da 5 - 7 dakika kadar ızgara edin.

Bu arada ıspanakları ve kuzukulağı yapraklarını (isteğe bağlı) bir salata kâsesine koyun. Ayırdığınız pişme suyunu, kalan 1 çorba kaşığı ayçiçek yağın ve hardalı küçük bir kâsede karıştırıp, bu sosun yarısını salata kâsesindeki yeşilliklerin üstüne boşaltın, iyice karıştırıp, bir kaşıkla yeşillikleri 4 düz tabağa bölüştürerek, üstlerine de kuru meyvaları serpiştirin. Tepsiyi fırından alıp, her tabağa 2 yarım bildircin yerleştirerek, kalan sosu üstlerine gezdirdikten sonra servis yapın.