



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI BILDIRCIN

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
8 bildircin (kemikleri temizlenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
4 çorba kaşığı elma sirkesi (içine kahve kaşığının ucuyla şeker atılmış)
200 gr (1 su bardağı) tavuk suyu
Harcı:
125 gr tavuk ciğeri (kıyılmış)
2 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurtanın sarısı
4 tatlı kaşığı badem (çekilmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 mantar turşusu (kıyılmış)
Pilavı:
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
1 soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 orta boy salçalık kırmızı biber (çekirdekleri çıkarılıp kıyılmış)
125 gr mantar (kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
400 gr (2 su bardağı) pirinç
4 su bardağı et yada tavuk suyu
30 gr (1/4 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)

Fırınınızı önce iyice (220°C) ısıtınız.

Yemeğin harcı için küçük bir kasede tavuk ciğerlerini, 2 çorba kaşığı tereyağı, yumurta sarısını, çekilmiş bademi, tuzu, biberi ve kıyılmış mantar turşusunu karıştırıp bir kenara koyunuz. 2 çorba kaşığı tereyağı ile 8 adet 15X 25 sm boyutlarında alüminyum kâğıdı yağlayınız. Kemikleri çıkarılmış bildircinleri bu kâğıtlara yerleştirip, harçtan herbirinin içine 2'şer tatlı kaşığı koyunuz. Bildircinlere elden geldiğince eski biçimlerini vererek kâğıtları kapayınız. Ancak, bu arada her kâğıdın üstünde biraz açık yer bırakınız. Buradan bildircinlere eritilmiş tereyağı ve şekerli sirkeyi dökünüz. Alüminyum kâğıtları tel bir ızgaraya dizip ızgarayı fırına sürünüz. 15 dakika sonra bildircinleri kâğıtlarını açarak alt üst ediniz. 10 dakika daha pişirdikten sonra fırınınızı sonuna kadar kısarak bildircinleri sıcak durmaları için fırında bırakınız.

Pilavı için, bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağı 2 çorba kaşığı rafine yağ ile eriterek kızdırınız. Ateşi kısarak soğanı, sarımsağı ve kırmızı biberi 5-7 dakika, karıştırarak kızartınız. Mantarları, tuzu ve karabiberi katıp 3 dakika daha karıştırarak kızartınız; pirinci koyup 5 dakika kavurduktan sonra, kaynar haldeki tavuk suyunun 1/3'ünü ekleyiniz. Pirinç, suyunu çektikten sonra, tavuk suyunun 1/3'ünü daha ekleyiniz.

Tencereyi ateşten indirip kalan tereyağı ve kaşar peynirini içine karıştırarak, pilavı ısıtılmış büyük bir servis tabağına alınız. Fırındaki bildircinleri alıp pilavın üstüne yerleştiriniz. Alüminyum kâğıtlardaki bildircin sularını küçük bir tavaya boşaltıp, tavayı harlı ateşte kalan tavuk suyu ile 4 dakika kaynatınız. Tavayı ateşten alıp her bildircinin üstüne sostan biraz dökerek servis ediniz.