



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROTİ BILDİRCİN KIZARTMASI

12 adet bildircin

50 gram sadeyağı ya da 50 gram margarin (2 1/2 çorba kaşığı)

Tuz

1 Tüpleri çıkarılmış 12 adet bildircinin üstlerine ıslatılmış bir bez ile temizlemek suretiyle bu hayvanların derilerine yapışmış olan bütün tüyleri temizlemeli, sonra da bunları gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla deldikten sonra buradan içeriye parmak sokmak suretiyle bildircinlerin biçimlerini bozmadan içlerini temizlemeli ve üstlerini ovarcasına tuzlamalıdır.

2 Sonra, bir tavaya, ya da küçükçe bir tepsiye iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin koyarak, yağı kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa temizlemiş olduğumuz bildircinleri katarak, ikide bir çevirmek suretiyle hayvanların her bir tarafları pembe bir renk alıncaya kadar çok kuvvetli ateşte ancak 5 dakika kadar kızartmalı, sonra da tavaya ya da tepsisi ile kızgın fırına sürerek, fırında ancak 7, ya da 8 dakika kadar pişirmeli ve servis yapmalıdır.