



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ BILDIRCIN

8 bildircin (yaklaşık 1 kg)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı biberiye
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 1/2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
4 çorba kaşığı elma sirkesi

Önce fırınınızı 230 °C'a ısıtın.

Bildircinlerin göğüs boşluklarına karabiber, tuz, biberiye ve sarımsakları serpip, mutfak tezgâhına sırtüstü yatırın. Her bildircinin altından, boyundan kuyruğa doğru 25'er cm uzunlukta birer sicim geçirip, sicimlerin 2 uçlarını göğüslerin tam ortasına getirerek düğümleyin. Butların uçlarını da sicimlerin altına sokun.

Ayçiçek yağının 1/2 çorba kaşığını ateşe dayanıklı bir cam kaba koyun. Bildircinlerin üstlerine kalan ayçiçek yağın mutfak fırçasıyla sürüp, göğüs bölümleri üste gelecek biçimde kaba yerleştirin ve kabı fırına verip, bildircinleri 20 dakika pişirin.

Kabı fırından alıp, orta ateşe oturtun. Tavuk suyunu bir kâsede sirkeyle karıştırdıktan sonra, kaba boşaltıp, bildircinleri sık sık altüst ederek 2 - 3 dakika pişirin. Kabı ateşten alıp, bildircinleri bağladığınız ipleri kesin.

Bildircinleri ısıtılmış 4 tabağa 2'şer 2'şer yerleştirip, üstlerine cam kapta kalan pişme suyunu kaşıkla gezdirerek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında tereyağında sote edilmiş taze fasulyelerle.

NOT: FIRINDA YÜKSEK SICAKLIKTA PİŞİRME, BILDIRCINLARIN İYİCE KIZARARAK DERİLERİNİN KİTİR KİTİR OLMASINI SAĞLAR. SONRA KISIK ATEŞTE PİŞİRİLMELERİYSE SOSA PİŞME SUYUNUN LEZZETİNİ DE EKLER.



Fotoğraf "Hiç Kimse" tarafından gönderildi. 06.01.2015