



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULTAN BILDİRCİNİ

4 adet bildircin (temizlenmiş)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
3-4 çorba kaşığı un  
100 gr rafine yağ  
200 gr margarin  
300 gr pirinç  
1 litre et suyu

Bıldırcınları ortadan ikiye bölerek yıkayıp, kağıt peçete üstünde kurulayınız. Üstlerine tuz ve biberin yarısını serpip, hafifçe unlayarak bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tavada rafine yağı, Orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca bıldırcınları ekleyip, her iki yanlarını 5'er dakika kızartınız. Bıldırcınları bir maşayla fazla yağın süzdürerek tavadan alıp, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede margarini orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca pirinci ekleyip 3-4 dakika, sürekli karıştırarak kavurunuz. Kızarmış bıldırcınları ekleyip, 2-3 dakika daha kavurduktan sonra kalan tuzu (1/2 tatlı kaşığı), kalan biberi (1/2 çay kaşığı) ve et suyunu ekleyerek, önce harlı, sonra orta ateşte 20 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, kapağını açınız. Pilavın üstünü temiz bir bezle kapatıp, demlenmesi için 15-20 dakika bekletiniz.

Bıldırcınlı pilavınızı ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

