ÜZÜMLÜ BILDIRCIN ROTİ

8 adet bıldırcın
1 kahve fincanı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağu
yarım kilo üzüm
4 dilim kızarmış ekmek içi
Yeteri kadar tuz, karabiber

Üzümleri kabuklarının soyulabilmesi için kaynar suya bir kaç saniye batırıp çıkarın ve kabuklarını soyup bıçağın burnu ile çekirdeklerini çıkarınız ve muhafaza ediniz Bıldırcınları tuzlayıp biberleyin dibi düz küçük bir tencereye bıldırcınları yan yatırıp üzerine sıvı yağı dökünüz Ortadan hızlı fırında dört dakika bir yanını dört dakika öbür yanını zaman zaman bir kaşıkla içindeki yağdan alarak üzerlerine döküp kızartın, fırından çıkarınız Bir güvece kızarmış ekmekleri koyup üzerlerine sıra ile bıldırcınları diziniz Tenceresindeki yağı döküp tencereyi ateşe koyup bir kaşık tereyağı karıştırarak yedirip bıldırcınların üzerine dökünüz Kalan tereyağı ile üzümleri bir tavada orta ateşte bir dakika sote yapıp bıldırcınların üzerlerine döküp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:93320 • adı:Üzümlü Bıldırcın Roti • gönderen:güliz • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:35