



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BILDIRCIN DOLMASI

<https://www.kristalyaglari.com>

5 adet bildirincin
Tuz
Karabiber
Taze kekik
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet soğan
200 g pirinç
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı

Temizlenmiş bildirincinlar zeytinyağı, tuz, karabiber, taze kekik ile marine edilir, 1 gün bekletilir. 170 derecede sıcak fırında 15 dakika pişirilir. İç pilav hazırlanır ve bildirincinlar doldurulur. 5 dakika daha fırında bekletildikten sonra iç pilav üzerine bildirincinlar yerleştirilerek servis yapılır.

