



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ BILDİRCİN

3 tane bıldırcın
3 diş sarımsak
1 tutam kekik
1 kaşık tuz- karabiber
1 kaşık salça
150 gram margarin
2 bardak arpa şehriye
Yeterince su

Öncelikle yıkadığımız bıldırcın etimizi derin bir kaba alalım.Üzerine ince ince dilim lediğimiz sarımsakları baharatları, tuzu ve salçayı ekleyip iyice harmanlayalım. Mümkünse 1 2 saat buzdolabında dinlendirelim. Büyükçe bir tavaya bıldırcınları dizip 50 gram margarin ekleyip suyunu çekip kızarana kadar önlü arkalı üstü kapalı bir şekilde pişiriyoruz. Yaklaşık 30 35 dakika boyunca çok kısık ateşte pişirilir. Tadı yumuşacık ve sulu oluyor. Arpa şehriyemizi margarinle kavurup suyunu ekleyelim tuz karabiber katıp pilavımızı pişirelim dinlenen pilavın üzerine bıldırcın etlerini dizip servis edelim.