



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAKLI BILDİRCİN

- 12 adet asma yaprağı
- 6 adet bıldırcın
- 6 adet arpacık soğan (soyulmuş)
- 6 adet çöp şiş (suda ıslatılmış)
- 1 adet limonun suyu
- 1 çorba kaşığı mercanköşk
- Tuz
- Karabiber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Taze asma yaprağı kullanıyorsanız, her bir yaprağı önce birkaç saniye kaynar suya hatırın. Kağıt havlu üzerine koyarak süzün. Kullandığınız yapraklar salamuraysa kevgir içine yerleştirip, sıcak suya batırarak 10 dakika bekletip, fazla tuzunu akıtın. Kağıt havlu üzerine koyup, süzün. Her bir bıldırcının içine 1 adet soğan yerleştirin. Bıldırcınları 2'şer adet asma yaprağı ile sarıp, yaprakları şiş ile ete tutturun. Bıldırcınları fırın kabına yerleştirip, üzerlerine limon suyu, mercanköşk, tuz, karabiber ve zeytinyağını serpin, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yumuşayınca kadar 30-40 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.