



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI SOSLU BILDIRCIN

4 adet bildircin
100 gr kültür mantarı
4 adet patates
2 yemek kaşığı kreme
3 yemek kaşığı sana yağ
8 adet arpacık soęan
1 tutam taze fesleęen
1 adet kuru soęan
2 su bardaęı pirinç
3 dię sarımsak
30 gr kuş zm
1 ay kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı tuz

Temizlenmiř bıdıcinları, yağı, fesleğen sarımsak ve tane karabiber ile marina yapıp bir gün dolapta dinlendirelim. Bir tencere içerisinde sana yağını eritip ince soğanı ilave edip birkaç çevirmeden sonra ıslatılan pirinci kırmadan soğuk suda yıkayıp szdrelim. Kavrulan malzemelerin içine katıp birkaç çevirmeden sonra yeteri miktarda sıcak su ilave edip ateşi biraz kısalım hazırladığımız harcı marina edilmiş bildircinların içine doldurup fırın tepsisine dizip 200 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirelim. Fırından çıkardıktan sonra kendi suyundan avcı sosu hazırlayıp saman patatesleri servis tabağına serip üzerine bildircini ve üzerine avcı sosu gezdirerek sıcak servis yapalım.