



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI BILDIRCIN

1 adet bildircin  
Tuz  
Beyazbiber  
1 dal taze kekik  
Tarhun  
Kimyon  
Tarçın  
Yenibahar  
2 yemek kaşığı antepfıstığı  
2 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı galeta unu  
1 adet kabak, domates

Bıldircını iki bacak ve iki göğüs olacak şekilde bölün. Tuz, beyazbiber, kekik ve tarhun otu ile marine edin. Yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı kızartın. Ayrı bir yerde kimyon, tarçın, yenibahar, antepfıstığı, tereyağı ve galeta ununu karıştırıp bıldircının üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Kabak ve domatesi dilimleyip fırın tepsisine bir dilim kabak, bir dilim domates şeklinde dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Bıldircınla birlikte servis yapın.

