



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASTEL

Güvercinli Börek

1 paket çubuk makarna
4 güvercin
700 gr soğan
100 gr şeker
6 yumurta
maydanoz yaprakları
1 çay kaşığı tarçın tozu
1/2 çay kaşığı safran tozu
1 bardak soyulmuş badem
su
zeytinyağı
tuz
biber

Kuşları temizleyin ve yıkayın, yüksek bir tencereye 3 çorba kaşığı yağ, kıyılmış soğanı maydanozu ve güvercinleri koyun, biber, tarçının yarısı, safran, şekeri koyarak canlı ateşe koyun, üzerine güvercinleri gömecek kadar su koyun ve kuvvetli ateşte pişirin. Güvercinler piştikten sonra tencereden alıp bir kenara alın. Güvercinlerin haşlama suyuna 4 adet çırpılmış yumurtayı yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyin, bir müddet sonra ateşi kapatın. Bademleri kabukları soyulmuş olarak bir tavada 2 kaşık yağda kavurun. Makarnaları sade suda bildiğiniz gibi haşlayın. Güvercin etlerinin kemiiklerini ayıklayarak iyice didikleyin. Bir cam fırın kabının içini yağlayın, üzerine makarnanın yarısını koyarak biraz sıkıştırın, üzerine didiklenmiş güvercin etlerini serin, güvercin etlerinin de üzerine soyulmuş ve kavrulmuş bademleri yayın, en üste de kalan makarnayı yayın ve biraz sıkıştırın. Hepsinin üzerine de yumurta kırdığımız güvercinlerin haşlama suyunu dökün ve 2 yumurtanın sarısını üzerine sürün. Fırın tepsisini 180 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra dilimleyin ve toz tarçının kalanını serpererek servis edin.