



## BIDIRCIN ÇÖMLEK KEBABI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Adet 4 litrelik Testi
- 15 Adet Bıldırcın
- 8-10 Adet Arpacık Soğan
- 5-6 Adet Sivri Biber
- 4 Adet Domates
- 2 Su Bardağı Su
- Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber, Kimyon, Tatlı Kırmızı Toz Biber

Bıldırcınların içi temizlenir, tüylerinden arındırılır. Kalan ince tüyleri ateşte ütülerek, yıkanır kurulanır. Ortalarından ikiye kesilerek içi temizlenen bıldırcınlar, testinin ağzından geçecek şekilde parçalara ayrılır. Testinin içine sırasıyla bıldırcın, doğranmış biber, soğan ve domates konulduktan sonra baharatlar, tuz ve su eklenir. Testinin ağzı hamurla kapatılarak taş fırında pişirilir. Yemek piştikten sonra testinin ağız kısmı dikkatle kırılarak servis tabağına boşaltılıp sıcak olarak servis yapılır.

