



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN AN PİLAV (FRANSA)

CAILLES EN PILAW

4 kişi için MALZEME:

8 adet bildircin

1 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ

1.5 su bardağı pirinç (300 gr.)

1 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ

1 kahve fincanı beyaz fıstık

1 kahve kaşığı kuş üzümü

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

Bıldircinların ciğer ve kalpleri

1/2 tatlı kaşığı tuz

Bir çimdik karabiber

2.5 su bardağı et suyu yoksa su

YAPILIŞI:

Bıldircinları sırtından boydan boya yarıp göğsüne bastırarak yassıltınız

Pirinci ılık tuzlu su ile yarım, bir saat ıslayınız

Fıstığı, üzümü ılık su ile ayrı ayrı ıslayınız

Sonra pirinci iki defa yıkayıp süzdürünüz

Bir tavaya bir kaşık yağı koyup kızdırınız, bıldircinları ikişer dakika alt üst kızartınız, soğanı serpip bir kere alt üst edip ateşten alınız

Başka küçük bir tencereye bir kaşık yağı koyup kızdırdıktan sonra fıstığı ilâve edip, bir kere karıştırıp pirinci ilâve ediniz

Ağır ağır karıştırarak iki dakika kavurup üzümü, (kızarttığınız bıldircinları yağı ile) bıldircinların ciğer ve kalplerini ilâve edip tuzunu, biberini suyunu da ilâve ediniz

İki dakika orta ateşte kaynatıp karıştırınız ve ağzını kapatıp onbeş onsekiz dakika gayet ağır ateşte veya fırında pişiriniz, kapağını masada açarak servis ediniz.