



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCIN DOLMASI

Nilgün Tatlı

7-8 adet bildircin
2 adet ince kıyılmış kuru soğan
1 çay bardağı kabukları soyulmuş badem
2 su bardağı pirinç (ılık suda bekletilmiş, süzölmüş)
Yeterince tuz ve karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı kuru üzüm
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıcak su

Tencereye koyduğunuz yağda soğanı pembeleştirin, ardından pirinci, tuzu, karabiberi, tarçını, üzümü ve bademi koyup sıcak su ilave edin. Pirincin suyunu çekirin, daha sonra nar ekşisi ve bal ilave edin. Diğer tarafta 2 kaşık tereyağında bildircinleri parçalamadan ve derisini zedelemekten arkalı kızartıp fırın tepsisine koyun. İçlerine, yapmış olduğunuz pilavdan yeterince doldurup kürdanlarla ağızlarını birleştirin. Fırında veya tencerede 1 su bardağı sıcak su ilave edip bildircin yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine ve yanına domates, nane ve soğan halkaları ile süsleyip servis yapın.

Not: Birçok Osmanlı sultanının ava meraklı olduğu, özellikle Fatih Sultan Mehmet'in sık sık ava çıktığı rivayet edilir. Fatih, daha ziyade Beykoz ve çevresinde avlanmayı severdi. O dönemlerde Beykoz ve çevresinde, maalesef günümüze kadar gelememiş olan Biniş Kasırlarında avlandıktan sonra mola verir, hizmetkârlar da avlanan hayvanları pişirerek Sultan'a ikram ederlerdi. Bu dönemde av hayvanlarından bildircin, güvercin ve yaban ördekleri ile yapılan enfes yemekler sofraları süslerdi. Fatih Sultan Mehmet'in yanı sıra IV. Mehmet (Avcı Mehmet), Abdölmecid ve II. Abdöhamit'in ava son derece meraklı olduğunu biliyoruz. Bu padişahlar, av sonrasında, Biniş kasırlarından olan İhlamur ve Aynalıkavak kasırlarını kullanılmışlardır.

