



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜN BILDİRCİN DOLMASI

12 adet bildircin
2,5 çorba kaşığı tepeleme yağ
12 adet yağlı kâğıt (15x15 santim)
1 tatlı kaşığı ezilmiş çuška biber
1/2 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı biberiye otu
İçinin harcı:
1,5 su bardağı pirinç (300 gram)
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı beyaz fıstık
1/2 kuzu ciğeri
1/ çorba kaşığı yağ
1 küçük ince kıyılmış soğan
Yarımşar çay kaşığı kimyon, yeni bahar, karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
1/2 bağ kıyılmış dereotu

- 1) Pirinci temizleyip bol ılık tuzlu suda 2 saat ıslayınız. Sonra 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkarıp süzdürünüz. Küçük kaplarda ayrı ayrı kuşüzümü ve beyaz fıstığı temizleyip yarım saat ıslayınız. Sonra süzdürünüz. Ciğeri küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı dolusu yağ koyup kızdırıp beyaz fıstığı ilâve edip 1-2 defa karıştırıp soğanı ilâve ediniz ve 1-2 dakika karıştırarak kavurup ciğeri ilâve ediniz.
- 3) 2-3 dakika daha karıştırarak kavurup, kuş üzümünü, kimyon, yeni bahar ve karabiberini ve tuzunu, et suyunu ilâve edip 2 dakika kaynatınız.
- 4) Başka bir tencereye 250 gram yağı koyup kızdırıp pirinci ilâve ediniz.
- 5) Hızlı ateşte bir kevgirle dikkatlice karıştırarak 3-4 dakika kavurup, hazırladığınız ciğerli harcı, pirincin üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp 2 dakika kaynatınız.
- 6) Bir kere daha karıştırıp ağzını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika hiç dokunmadan demlendiriniz ve sonra karıştırıp bir tepsiye boşaltıp biraz soğutunuz.
- 7) Önceden hazırladığınız bildircinlerin içini, boynundan doldurunuz. Sarkan boyun derisini hafif çekerek sırtının üzerine kapatıp, harcın dışarı çıkmamasını sağlayınız.
- 8) Yağın bir miktarı ile kâğıdı yağlayıp bildircini sırtüstü kâğıdın ortasına yerleştiriniz.
- 9) Üzerine biraz daha yağ ve biberini, biberiye otunu koyup, her tarafına elinizle sürünüz ve güzel bir paket yapar gibi bildircini kâğıda sarıp açılmaması için kâğıdın iki yanını iyice sıkıştırınız. Kalan 11 adet bildircini da aynı şekilde hazırlayınız.
- 10) Bildircinleri sırtüstü bir tepsiye koyup 20-25 dakika orta harareetli bir fırında hiç el sürmeden pişirip fırından çıkarınız. Kâğıdını açıp servis yapınız.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.06.2021