



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCIN DOLMASI

6 orta boy bildircin
1+1/2 çorba kaşığı kuşüzümü
6 çorba kaşığı tereyağ
1+1/2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 büyük soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 bardak piring
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı tarçın
3+1/2 bardak su

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak, bildircinleri ütö-leyip yıkayın. Pirinci ayıklayıp ılık tuzlu suda bir saat dinlendirin. Soğan yemeklik doğrayın. Kuşüzümünü ayıklayıp, üstünü örtecek kadar ılık suya koyun. Orta boy bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritin. Yağ erir erimez, bildircinleri tavaya koyup, alt-üst ederek, her iki yanlarını da 2'şer dakika kızartın. Tavayı ateşten alıp, bildircinleri bir servis kabına aktarın. Orta boy bir tencereye kalan 4 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte eritin. Yağ erir erimez, soğanı ilave edip, bir dakika kadar kavurun. Soğan pembeleşmeye başlayınca bir tel süzgeçten süzeceğiniz pirinci, aynı şekilde süzeceğiniz kuşüzümünü, dolmalık fıstığı, tuzu, biberi ve tarçını ilave edin. Sık sık karıştırarak, 3-4 dakika kavurun. Tencereye 1 1/2 bardak su katıp, ağır ateşte, 10 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp, ağzını kapatarak, harcı dinlenmeye bırakın. Dolma içini, 15-20 dakika dinlendikten sonra, çorba kaşığı ile bildircinlere doldurun. Doldurulmuş bildircinleri Bor cam a yerleştirip, 2 bardak su katıp, fırına sürün. 25-30 dakika sonra kabı fırından alın. Bildircin dolmalarını sıcak olarak servis edebilirsiniz.

[ML® Bildircin Dolması için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.12.2021