



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDİRCİN FIRIN (FRANSA)

4 bildircin (fırınlanmaya hazır)
500 gr küçük taze patates (soyulmuş ve ikiye bölünmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı çekilmiş karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr arpacık soğanı (dilimlenmiş)
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
1 tutam kekik
1 defne yaprağı

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. Bildircinlerin içini ve dışını tuz ve biberle ovup, bir kenara koyunuz.

Büyük bir tencerede tereyağı eritip köpükleri kaybolunca soğan ve patatesleri koyunuz; 12 dakika, patateslerin yapışmaması için tencereyi sallayarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, bildircinleri ve baharat torbasını içine koyarak, fırına sürünüz. Bildircinleri 20-25 dakika, pişiriniz.

Tencereyi fırından alınız. Baharat torbasını çıkarıp atınız. Bildircinleri ısıtılmış bir servis tabağına koyarak, etrafına tenceredeki patatesleri dizip hemen servis ediniz.