



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BILDİRCİN

<https://www.ruhundoysun.com>

6 adet Bildircin
1,5 yemek kaşığı Tuz
2 adet Mandalina
8 dal Taze Tarhun
1 yemek kaşığı Kimyon
1 yemek kaşığı Karabiber
1 yemek kaşığı Bal
50 ml Zeytinyağı

Temizlenmiş bildircinlerin mutfak makası yardımıyla kaburgalarını kes. Kuşların her iki tarafını da tuzla, dolapta 1 gece beklet.
Mandalinaların kabuklarını rendeleyin, sularını sık, tarhunları saplarından ayırın, kimyon, karabiber, bal ve zeytinyağını ekleyip bir marinat hazırlayın.
Bildircinleri dolaptan çıkarıp marine et, derili kısmı üstte gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin.
Grundig fırını 220 C dereceye ayarlayın.
10 dakika sonra bildircinlere bir kez daha kalan marinattan sürün. 10 dakika daha, iyice kızarana kadar, pişirmeye devam et.

