



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDİRCİN IZGARASI

8 bildircin
1 kahve kaşığı karabiber
yeteri kadar tuz

Bıldırcınların tüylerini yolup içlerini çıkardıktan sonra bunları yıkamayıp ıslak bir bezle üstlerini silmeli. Böylece üstlerinde kalan tüyleri bezle gidermeli. (Islak bez bütün tüyleri toplar). Tavuk kesme makasıyla bıldırcınları sırtlarından keserek iki yana açmalı, bel ve göğüs kemiklerini çıkarmalı. Sonra bıldırcınları teker teker ele alıp et döveceğiyle üstlerine vurarak bunları biraz yassılaştırmalı.

Kuşları yassılaştırdıktan sonra bunların iki yanını da tuzlayıp biberlemeli. Bıldırcınlar hazırlanınca bunları orta ısılı kömür ateşinin 4 - 5 parmak üstüne yerleştirilmiş ızgaraya düzenli bir biçimde koymalı ve önce bir yanlarını nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Sonra öbür yanlarını da pişirmeli ve servis tabağına alıp sıcak sıcak servis yapmalı.