



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDİRCİN IZGARASI

12 adet bildircin

Tuz

1 Tüyleri çıkarılmış 12 adet bildircinin, üstlerini ıslatılmış bir bezle hafifçe ovalamak suretiyle bu hayvanların üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizledikten sonra (ıslak bez bütün tüyleri toplar), bunların sadece sırtlarından keserek cüzdandan gibi ikiye açmalı ve ikiye açılmış bu bildircinleri bel ve göğüs kemiklerini çıkardıktan sonra, et dövmeye yarayan demirle üstlerine hafifçe vurarak az yassıltmalıdır.

2 Sonra, yassıltılmış olduğumuz bu hayvanları tuz ve biberledikten sonra, bunları hiç harlı olmayan, yani orta kuvvetli kömür ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş, tel ızgaraya yerleştirmeli ve kuşların ancak bir tarafları kızardıktan sonra, diğer yanlarını çevirmek suretiyle pişirmeli ve servis yapmalıdır.