



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BILDIRCIN IZGARASI

Temizlenmiş bıldırcınları ayırınız, kemiklerini kırmadan hafifçe dövünüz, tuz ve biberleyip biraz tereyağı, bir yaprak defne ile tencereye koyunuz, kapalı olarak çok hafif ateşe sürünüz. Büsbütün bıldırcınları çıkarınız, galeta tozuna bulayıp ızgarada kızartınız. Tencereye etsuyu ilâve ediniz, kaşıkla karıştırınız, yağın alınız, sahana dökünüz, bıldırcınları üzerine istif edip servis yapınız.