



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BILDIRCIN IZGARA

Necip Usta

- 1) Bildircinleri göğsünü parçalamadan belkemiğinden boydan boya yarıp göğsüne bastırarak yassıltınız.
- 2) Biraz tuz, biber serpererek rafine yağıyla hafif yağladıktan sonra ızgarada 4'er dakika alt ve üstünü pişirip servis yapınız.

Not: Bir kişiye 2 bildircin hesap ediniz. Bildircinlerin ayaklarını kesmeyip, yalnız tırnaklarının uçlarını kesiniz.

---