



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCIN KALIPTA

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

16 bildircin,
60 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
50 gram fırınlanmış bayat ekmek tozu,
100 gram margarin yağı,
30 gram un,
1 baş soğan,
1 havuç,
1 sap kereviz,
2 yumurta,
1/2 kilo patates,
1/2 litre süt,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bildircinleri, tüylerini yolup içini temizledikten ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bol akarsuda yıkayarak bir tencereye koyun. Tencereyi, bildircinlerin üstünü örtecek kadar suyla doldurun. Kazınmış, yıkanmış havuçla kerevizi ve tuzu katarak bildircinleri pişirin. Bildircinler pişince bunları tencereden çıkarıp etini kemiklerinden ayırın. Sonra bu etleri tavla zarı ufaklığında doğrayın. Beri yanda patatesleri tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra soyup püre makinesinden geçirin. Elde ettiğiniz püreyi daha önce kaynatılmış sütün dörtte biri ve margarin yağıyla bir tencereye koyup ateşe oturtun. Bir tutam da tuz serptikten kaşıkla karıştırarak kaynatın. Orta boy bir turta kalıbını yağlayın. Patates püresini, turta kalıbının dibine ve kenarlarına sıvayın. 20 gram erimiş margarini pürenin üzerine gezdirerek dökün. Sonra kalıbı 10 dakika kızgın fırında tutun. Püre, fırında kızarmaktayken. 30 gram margarin yağı, un, kalan süt ve yeteri kadar tuzla bir beşamel salçası pişirin.

Pişen salçayı ateşten indirdikten sonra buna rendelenmiş kaşer peynirinin yarısını, haşlanmış ve kıyılmış yumurtaları doğranmış bildircin etlerini katın ve hepsini iyice karıştırarak birbirine yedin. Sonra bu karışımı, fırından çıkardığınız kalıbın içindeki kızartılmış patates püresinin üstüne boşaltın ve bir spatula yardımıyla düzeltin.

Kalan rendelenmiş peyniri ve ekmek tozunu, karışımın üzerine gezdirerek dökün. Kalan margarini de parçalara ayırıp üzerine serpiştirdikten sonra kalıbı tekrar kızgın fırına sürün ve orada 15 dakika tutun. Üstü börek gibi kızardıktan sonra yemeği fırından çıkarın ve sıcak sıcak servis yapın.