



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN KEBABI

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet bildircin
1 adet bostan patlıcan
50 gr tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı krema
1,5 - 2 yemek kaşığı salça
Tuz
1 tutam karabiber

Öncelikle patlıcanı tepesinden keserek içersini oyun
Bildircinleri temiz bir şekilde yıkayın
Daha sonra patlıcanların içersine alarak tepsiye koyun
Tencerenin içinde erittiğiniz tereyağının içersine un koyarak biraz kavurun
Daha sonra içersine salça, krema, tuz, karabiber ve et suyu ekleyerek kaynatın
Daha sonra içersinde bildircin olan tepsiye koyarak üzerini folyoyla kapatıp fırına verin
200 derece fırında pişirin. Bildircinler pişene kadar fırında kalacak.
Daha sonra servis tabağında servise sunabilirsiniz.

