



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN KEBABI

- 1 adet bıldırcın
- 30 gr tereyağ
- 1 yemek kaşığı krema
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet bostan patlıcanı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 2 yemek kaşığı salça

Öncelikle bıldırcınları kemiklerinden ayırın, patlıcanın içini oyun ve bıldırcını patlıcanın içine koyun ardından tepsiye dizin. Ölçüsü verilen tereyağını bir tencerede eritin, sonrasında içine unuda koyarak bir süre kavurun. Un kavrulduktan sonra tuz, karabiber, krema ve et suyunuda ekleyerek bir süre kaynatın. Yaptığınız karışımı bıldırcın kebabının bulunduğu tepsiye koyarak üzerini folyo kağıtla sarın ve 200 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Daha sonra afiyetle servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 20.01.2015