



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BILDIRCIN MIHLASI (ANTALYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Ayıklanmış Bildırcın : 4 adet  
Soğan ( Orta Boy ) : 2 adet  
Domates : 3 adet  
Yeşil Sivri Biber : 2 adet  
Tereyağı : 2 yemek kaşığı  
Tuz : 1 tatlı kaşığı  
Üzeri için:  
Yumurta : 4 adet  
Karabiber : 1 tatlı kaşığı  
Limon : 1 adet  
Tuz : 1 çay kaşığı  
Fesleğen (Baziliko) : ½ demet

Ayıklanmış bildırcınları dörde veya altıya bölüp çukur bir kaba koyunuz. Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırınız. Tereyağını koyup yakmadan kızdırınız. Kızgın yağda rendelenmiş soğanlar ile ayıklanmış ve kıyılmış yeşil sivri biberleri karıştırarak sararınca kadar kavurunuz. Kavrulmuş soğanlara kabukları soyulmuş küp küp doğranmış domatesleri katınız. Domatesler eriyip saldıkları su çekilir gibi olunca tavaya bildırcınları, tuzu katınız. Bir taşım kaynatmadan sonra tavaya kapak örtünüz ve ocağın altını iyice kısınız. Bildırcınlar kolayca çatal batacak kadar piştiğinde saldıkları suyu çeker gibi olduğunda kaşıkla açtığınız yuvalara yumurtaları kırınız. Üzerlerine tuz, karabiber serpiniz. Tavaya kapak örtüp pişirmeyi sürdürünüz. Yumurtaların üzeri aklanınca limon suyunu gezdiriniz. Yemeği şeklini bozmadan kayık servis tabağına çıkartınız. Üzerine kıyılmış fesleğen (baziliko) gezdirip sıcak sıcak sofraya veriniz.

Not: İsterseniz kıyılmış soğanları kavururken birkaç diş sarımsak katabilirsiniz. Bildırcın eti yerine piliç eti kullanarak da mihlayı pişirebilirsiniz. Eskiden bu yemek botak, tarla kuşu v.b. gibi minik av kuşları ile yapılırdı.

