



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCIN ŞİŞTE

12 adet bildirincin

12 adet büyük asma yaprağı

Tuz

EKMEKLERİ:

12 İnce dilim francala

100 gram margarin, ya da rafine çiçek yağı (5 çorba kasığı)

1 Kabukları çıkarılmış, orta kısımlarından yarım parmak inceliğinde dilimlere kesilmiş 12 adet francalay, içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı çiçek ya da margarin yağı olan tavaya atarak, birer tarafları pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle francaları kızartmak ve iyice süzölmüş olarak yağdan çıkararak servis tabağına yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Diğer taraftan da tüyleri temizlenmiş 12 adet bildirincinin üstlerine ıslatılmış bez ile hafifçe ovalamak suretiyle üzerlerine yapışmış olan tüyleri temizlemeli, sonra da bunların gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla delercesine kestikten sonra, buradan içlerine, parmak sokmak suretiyle biçimlerini bozmadan içlerini temizlemelidir.

3 Sonra, içleri temizlenmiş bildirincinleri, tuzladıktan sonra her bir bildirincini enine doğru büyükçe birer asma yaprağına sarmak ve bağlamak suretiyle bedenlerini görünmez hale getirmeli, sonra da bunları uzunluklarına doğru ikişer - üçer olmak üzere şişlere dizdikten sonra, bu şişleri; harlı kömür ateşinin 4 - 5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtmak ve yaprakların bir tarafları yanarcasına kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle bildirincinleri 10-12 dakika arasında pişirmeli, sonra da bunları tabaktaki kızarmış ekmeklerin üstlerine oturtmak suretiyle servis yapılmalıdır.

NOT: Altlarına kızartılmış ekmek yapmadan, bildirincinleri tabağına koymak suretiyle de servis yapılabilir.