



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCINLI PİRİNÇ PİLAVI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 bardak pirinç,
3 bardak su,
4 çorba kaşığı sadeyağ,
2 çorba kaşığı tuz.
Bıldırcınlar için:
8 bıldırcın,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bıldırcınların tüyleri yolunur. Kuşların genlerindeki boşluk keskin bir bıçakla delinir. Buradan içeriye sokulan parmakla bıldırcınların içleri çıkarılır. Kilsî tüyleri tutsülenerek giderildikten sonra kuşların içleri, dışları bol akarsuda iyice yıkanır. Sonra bunlar ovulurcasına tuzlanır ve içinde yağ bulunan bir tavaya atılır ve her yanları iyice kızartılır.

Sonra bu bıldırcınlar tavalarıyla birlikte kızgın bir fırına sokulur ve burada on dakika tutularak pişirilir. (Bıldırcınlar iyice kurumasin diye vakit vakit fırını açıp bir kaşıkla tavadan yağlı su alıp üzerlerine dökülmelidir).

Bıldırcınlar pişince bunlar fırından çıkarılır, sıcakta tutulan bir kaba konur, kabın kapağı örtüldükten sonra pilâvın demlenmesi beklenir.

Bıldırcınlar pişirilmeden önce pirinç ayıklanır, sonra üstünü kaplayacak kadar sıcak su içine atılır. Su iyice soğuyuncaya kadar pirinç öyle bırakılır.

Pirincin suyu soğuyunca avuçla birkaç defa karıştırılır, sonra bu su Süzülerek dökülür. Duru bir su çıkıncaya kadar pirinçler üç-beş defa soğuk suda yıkanır. Sonra iyice süzülür.

Bir tencereye pirincin yağıyla bıldırcınlardan kalan yağı konur. Sonra buna 3 bardak tavuk suyuyla (sade su da olabilir) tuzu katılır. Yağlı su kaynayınca pirinç içine atılır. Bir iki-defa karıştırdıktan sonra tencerenin kapağı örtülür ve önce orta, sonra da hafif ısırl ateşte pirinç pişirilir.

Pirinç suyunu çekince tencerenin üstü bir peçeteyle örtülür. Peçetenin üstüne de tencerenin kapağı konduktan sonra pilâv kıvılcım ateşinde (mümkün olmazsa ateşin üstüne bir saç oturtmalı bu saçın üstüne de tencereyi koyduktan sonra ateşin ısısını mümkün olduğu kadar hafifletmeli.) yarım saat kadar demlendirilir.

Pilâv kevgirle şöyle bir-iki defa karıştırıldıktan sonra servis tabağına boşaltılır.

Sıcak yerde tutulan bıldırcınlar da pilâvın üstüne yerleştirildikten sonra servis yapılır.