



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCINLI PİRİNÇ PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)
30 gram margarin (1 1/4 çorba kaşığı)
750 gram su (3 bardak)
200 gram domates (1 büyük)
80 gram sadeyağı (4 çorba kaşığı)
6 adet bildircin
Tuz

1 Tüyleri yolunmuş, 6 bildircinin üstlerine, ısıtılmış bez gezdirmek suretiyle, derisine yapışık olan bütün tüyleri temizlemeli ve hayvanların gerilerinin alt kısımlarını bıçakla deldikten sonra içe-rive parmak sokmak suretiyle içlerini temizlemeli, üstlerini ovalarcasına tuzlamalı, sonra bunları; içinde kızdırılmış bir buçuk silme çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak bildircinlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar 5 dakika pişirmeli, bir tabağa alarak sıcakça bir yere bırakmalı, yağına da 3 bardak su ilâve ederek, pilavı pişirmek üzere bir tarafa ayırmalıdır. 2 Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ koyarak az kızdırmalı, sonra buna; ayıklanmış ve üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve ederek soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru suyu çıkıncaya kadar 3 - 5 kez yıkanmış ve iyice süzölmüş 2 tepeleme bardak pirinç ilâve ederek, 10 dakika kadar kavurmalı, sonra buna; bildircinleri kızartmış olduğumuz yağlı su ile, soyulmuş ve küçük doğranmış 1 büyük domates, 1 silme çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar önce kuvvetlice sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pilavı pişirmelidir. 3 Suyunu çekince; çok küçük ateşte yarım saat kadar demlenmeye bırakmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve üstüne bildircinleri oturtulmuş olarak servis yapılmalıdır.

Not: Fırın yoksa; tavaya 1 kahve fincanı su ilâve ederek, kapağını kapatmalı ve küçük ateşte 10 dakika, ya da bir çeyrek saat pişirmelidir.