



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BILDIRCIN DOLMASI

<https://www.foodinlife.com.tr>

4 adet bildiricin
Harcı için;
60 gr. tost ekmeđi
80 gr. Kuş üzümü
80 gr. çam fıstığı
150 gr. padişah mantarı
80 gr. kuru soğan
40 gr. Maydanoz
120 gr. bildiricin eti
Garnitürü için;
1 adet orta boy kırmızı lahana
2 adet kırmızı soğan
100 gr. Bal
90. gr şeker
15 gr. Zeytinyağı
60 gr. elma sirkesi
15 gr. Kimyon
Sos için;
350 gr. bildiricin suyu
100 gr. vişne reçeli
250 gr. vişne suyu
15 gr. Anason
10 gr. Kakule
15 gr. Zahter
80 gr. Sultaniye üzümü
20 gr. üzüm sirkesi
10 gr. Şeker
Salata için;
80 gr. Endivyen
100 gr. Pastırma

Bildiricin, derisi korunmak suretiyle temizlenir ve kemiklerinden ayrılır. Orta kızgın tavada cam fıstıkları ve kuru soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Padişah mantarları da eklendikten sonra bir müddet daha kavurmaya devam edilir. Ayrı bir tavada, kup şeklinde doğranmış tost ekmekleri, kavrulan karışımın içine katılır. Kus uzumu ve maydanoz ilave edilir. Tuz ve biberi de eklendikten sonra harç hazırlanmış olur. Daha sonra, temizlenmiş bildiricinin içine harç eklenir ve bir çuvaldız yardımı ile dikilir. Harcı eklenmiş bildiricin, orta kızgın tavada 2 dakika onlu arkalı kızartıldıktan sonra, 160 derecelik fırında 10 dakika kadar pişirilir. Garnitürü hazırlamak için, kırmızı lahana, kırmızı soğan, elma sirkesi, kimyon tohumu ve bal kısık ateşte 25 dakika kavrulur. Sos için, bildiricin suyu, vişne reçeli, vişne suyu, bal, seker, anason, kakule ve zahterden oluşan karışım 15 dakika çektilirerek bildiricin sosu elde edilir. Sos süzölür ve içine sultan üzümleri konularak 5 dakika daha kaynatılır. Fırında pişen bildiricin dolması, garnitürü ve sosu ilave edildikten sonra servise hazırdır.

Not: Selçuklu padişahlarınca av dönüşü verilen ziyafetlerin ve Osmanlı döneminde özellikle saray çevrelerince kurulan görkemli sofraların değişmezi bildiricin dolmasının sultanlara layık lezzetidir.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 30.11.2021