



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BILDİRCİN KIZARTMASI

8 bildircin

1+1/2 çorba kaşığı sadeyağ

Tuz

Bıldırcınların tüylerini yolduktan sonra ıslak bir bezle üstlerini silmeli. (Islak bez bütün tüyleri toplar). Sonra bu kuşların gerilerinin alt bölümündeki boşluğu bir bıçakla delmeli ve buradan içeriye parmak sokarak bıldırcınların biçimlerini bozmaksızın içlerini temizlemeli. Sonra kuşların üstlerini ovalarcasına tuzlamalı.

Bir fırın tepsisine sadeyağı koyup eritmeli sonra bu yağa bulayarak bıldırcınları tepsiye sıralamalı ve kuşları tepsiyle birlikte kızgın fırına sürmeli.

Fırının kapağını yedi dakika açmadan kuşları pişirmeli. Bu sürenin sonunda tepsiyi fırından alıp kuşların öbür yanlarını çevirmeli.

Tepsiyi ikinci bir defa kızgın fırına koymalı ve bir ikinci defa yedi dakika süreyle fırının kapağını açmadan kuşları pişirmeli.

Böylece ondört dakika fırında kalan bıldırcınları fırından alıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına koymalı. Tabağın çevresini de isteğe uygun bir sebzeyle süsledikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.