



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMA SOSLU BEZELYELİ BILDIRCIN GÖĞSÜ

- 4 bildircin (yürek katısı atılmış)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 soğan (iri doğranmış)
- 1 havuç (kazınıp, 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
- 1 sarımsak (dövülmüş)
- 1 tane karabiber (iri dövülmüş)
- 35 g (2 çorba kaşığı) krema
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 tatlı kaşığı ayıçek yağı

Bıldircinların göğüs etlerini çıkarmak için göğüs ile ayaklar arasındaki deriyi bıçakla kesip, ayakları, kestiğiniz yüzeye doğru bükün. Her göğüs parçasını, kanat yuvası çevresinde ve göğüs kafesine doğru keserek, göğüs kemiğiyle birlikte çıkarın. Tuzun yarısını göğüs etlerinin derili bölümüne serpip, göğüsleri bir tabağa koyarak buzdolabına kaldırın.

Göğüsleri çıkarılmış bıldircinların gerileri, ayakları, kanatları ve boyunlarını küçük parçalar halinde kesin. Ateşe dayanıklı bir cam kabı orta ateşe oturtup, ısıtın. Isınınca kestiğiniz parçaları cam kaba koyup, renkleri iyice kahverengileşinceye (yanmamalı, ama karamela esmerliği ve kıvamı almalıdırlar) kadar (10-15 dakika) sote edin.

Soğanlar, havuç dilimleri, sarımsaklar ve tane karabiberleri kaba koyup, kemiklerin üstlerini örtecek kadarda su ekleyerek, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca yüzeyde biriken posaları ve köpükleri kaşıkla atıp, kekiği serpin. Ateşi kısıp, 30 dakika pişirdikten sonra, 2 su bardağı, su ekleyerek 1 saat daha pişirin. Kabı ateşten alıp, bir süzgeçten küçük bir tencereye süzerek, süzgeçte kalan katı maddeleri ve posaları atın. Tencereyi orta ateşe oturtup, et suyunu 35 cl (1 1/2 su bardağı) kalıncaya, kadar kaynatın. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın

Fırınınızı 200°C ısıtın. Tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak tereyağını eritin. Eriyince arpacık soğanlarını koyup, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Kremayı çırparak katıp, sürekli çırparak 1 dakika pişirin. Tenceredeki et suyunun yarısını ekleyip sürekli karıştırarak 4 dakika pişirin. Katan et suyunu katıp, ara sıra karıştırarak, sosu hafifçe koyulaşmaya başlayınca kadar (15-20 dakika) pişirin.

Bu arada buzdolabındaki göğüslerin bulunduğu tabağı alıp, bir kenara bırakın. Ayıçek yağını ateşe dayanıklı bir kaba koyup, kabı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca tabaktaki bıldircin, göğüslerini deri bölümleri alta gelecek biçimde kaba koyup, 3 dakika sote edin. Altüst edip 3 dakika daha sote ettikten sonra, kabı ateşten alın. Göğüsleri yeniden altüst edip (deri bölümleri üste gelecektir), kabı fırına vererek, göğüsleri 7- 8 dakika pişirin. Ateşteki tencereyi alıp, içindeki sosa kalan tuzu ve karabiberi katarak, karıştırdıktan sonra, bir kâseye aktarın.

Fırındaki kabı alıp, 3 dakika bir kenarda beklettikten sonra keskin bir bıçakla her göğüs parçasının kemiğini çıkarıp atın. Göğüs etlerini ince dilimleyip, 4 düz tabağa dizin ve kâsedeki soston kaşıkla üstlerine gezdirip, kalan sosu yanlarında servis yapın.