



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI BILDİRCİN

8 adet bildircin
1 ½ su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı yağ
1 kahve fincanı beyaz fıstık
1 kahve kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
bildircinlerin kalpleri ve ciğerleri
bir tutam karabiber
½ tatlı kaşığı tuz
2 ½ su bardağı et suyu yada su

Bıldircinleri sırtından boydan boya yarıp göğsüne bastırarak yassı hale getirin. Pirinci ılık tuzlu su ile yarım saat, bir saat ıslayın. Fıstığı ve üzümü de ılık su ile ayrı ayrı ıslayın. Sonra pirinci iki defa yıkayıp süzdürün. Bir tavaya bir kaşık yağı koyup kızdırın, bıldircinleri ikişer dakika alt üst kızartın, soğanı serpip bir kere alt üst edip ateşten alın. Başka küçük bir tencereye bir kaşık yağı koyup kızdırdıktan sonra fıstığı ilave edip, bir kere karıştırıp pirinci ilave edin. Ağır ağır karıştırarak iki dakika kavurup üzümü, (kızarttığınız yağ ile) bıldircinlerin kalp ve ciğerlerini ilave edip tuzunu, biberini suyunu da ilave edin. İki dakika orta ateşte kaynatıp karıştırın ve ağzını kapatıp 16-17 dakika çok ağır ateşte yada fırında pişirin, kapağını masada açarak servis edin.