



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULTAN BILDIRCINI

- 4 bildircin (temizlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3-4 çorba kaşığı un
- 100 gr (1/2 su bardağı) rafine yağ
- 200 gr (13 çorba kaşığı) tereyağı
- 300 gr (1+1/2 su bardağı) pirinç
- 1 litre (5 su bardağı) et suyu

Bıldircinleri ortadan ikiye bölerek yıkayıp, kağıt peçete üstünde kurulayınız. Üstlerine tuz ve biberin yarısını serpip, hafifçe unlayarak bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tavada rafine yağı, Orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca bıldircinleri ekleyip, her iki yanlarını 5'er dakika kızartınız. Bıldircinleri bir maşayla fazla yağın süzdürerek tavadan alıp, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca pirinci ekleyip 3-4 dakika, sürekli karıştırarak kavurunuz. Kızarmış bıldircinleri ekleyip, 2-3 dakika daha kavurduktan sonra kalan tuzu (1/2 tatlı kaşığı), kalan biberi (1/2 çay kaşığı) ve et suyunu ekleyerek, önce harlı, sonra orta ateşte 20 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, kapağını açınız. Pilavın üstünü temiz bir bezle kapatıp, demlenmesi için 15-20 dakika bekletiniz.

Bıldircinli pilavınızı ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, servis ediniz.