



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ YOĞURTLU BILDİRCİN

- 1 Kg bildircin eti
- 3 yemek kaşığı sulu yoğurt
- 1 adet kuru soğan
- 6 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- Tuz

Sana yağın tencereye koyun doğranmış soğan ve sarımsakları koyup kavurun, bütün baharatları ekleyip karıştırın ve yoğurdu koyun iyice karıştırıp (yoğurdu koyduğumuzda ocağın altını kapatıp iyice özeyelim, yoğurdun kesilmemesi için tekrar ocağı yakalım) bildircin ve tuzunu ekleyin, tencerenin kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Bildircinlerin suyunu çekip yumuşayınca kadar yaklaşık 1 saat kadar kısık ateşte pişirin. Bu yemeğin özelliği bol baharatlı olması evinizde değişik baharatlar varsa ekleyebilirsiniz.

