



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifi

## Bildirçin Dolması

Bıldircin Dolması



8 Ədəd bildirçin  
2 Çorba qaşığı düyü  
1 Ədəd orta boy kök  
1 Ədəd orta boy kartof  
1 Ədəd kiçik quru soğan  
1 Çay stəkanı konserv göy noxud  
1 Çay stəkanı su  
4 Çorba qaşığı maye yağ  
1 Şiriniyyət qaşığı duz  
Üzəri üçün:  
2 Çorba qaşığı maye yağ

- # İlk əməliyyat olaraq tərəvəzlər hazırlanır. Kartof və kök tovla pərdə(n)i kimi doğranar. Soğan incə qıyılır.
- # Qazana yağ qoyular, istiləncə soğan atılar, çəhraylaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə 5 dəqiqə arayla kök, kartof və göy noxud əlavə olunur.
- # Ən son düyü atılar, duz və qara bibər səpilər, isti su qatılır.
- # Qazanın qapağı bağlanılır. 15 dəqiqə orta atəşdə bişirilər.
- # Hazırlanan iç soyuyunca, bildirçinlərin içinə çox möhkəm olmayacaq şəkildə doldurulur. Açıq qalan qisim varsa dişqurdalayanla tutdurular.
- # Bildirçin dolmaları yağlanılmış soba qabına sıralanar. Üzərlərinə yağ sürtülər.
- # Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.

**Not:** Bildirçin dolması qazana düzülüb, az miqdar su əlavəsiylə ocaqda da bişirilə bilər.