Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BILDIRCIN DOLMASI



8 adet bıldırcın
2 çorba kaşığı pirinç
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 adet küçük kuru soğan
1 çay bardağı konserve bezelye
1 çay bardağı su
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı sıvı yağ

İlk işlem olarak sebzeler hazırlanır. Patates ve havuç tavla zarı gibi doğranır. Soğan ince kıyılır.
Tencereye yağ konur, ısınınca soğan atılır, pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine 5'er dakika arayla havuç, patates ve bezelye eklenir.
En son pirinç atılır,tuz ve karabiber serpilir, sıcak su katılır.
Tencerenin kapağı kapatılır. 15 dakika orta ateşte pişirilir.
Hazırlanan iç ılıyınca, bıldırcınların içine fazla sıkı olmayacak şekilde doldurulur. Açık kalan kısım varsa kürdanla tutturulur.
Bıldırcın dolmaları yağlanmış fırın kabına sıralanır. Üzerlerine yağ sürülür.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana dek pişirilir.

Not: Bıldırcın dolması tencereye dizilip, az miktar su ilavesiyle ocakta da pişirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 911 | Adı: Bıldırcın Dolması | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:47