



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

BILDIRCIN DOLMASI



8 adet bıldırcın
2 orba kaşığı pirinç
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 adet küçük kuru soğan
1 ay bardağı konserve bezelye
1 ay bardağı su
4 orba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
zeri için:
2 orba 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.
- # zerine 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 i 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.