



Yapılışı:

Temizlenmiş bildırcınlar zeytinyağı, tuz, karabiber, taze kekik ile marine edilir, 1 gün bekletilir. 170 derecede sıcak fırında 15 dakika pişirilir. İç pilav hazırlanır ve bildırcınlar doldurulur. 5 dakika daha fırında bekletildikten sonra iç pilav üzerine bildırcınlar yerleştirilerek servis yapılır. Afiyet olsun...

Zeytinyağı Bildırcın Dolması

Malzemeler

- 5 adet bildırcın
- Tuz, karabiber, taze kekik
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 adet soğan
- 200g Pirinç
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı