



### Yapılışı:

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

## Zeytinyağı Bıldırcın Dolması

### Malzemeler

- 5 adet bıldırcın
- 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