



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında İç Pilavlı Bildircin



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 55 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 temizlenmiş bıldırcın
- 1 su bardağı pirinç
- 1 küçük kuru soğan, ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1,5 su bardağı sıcak tavuk suyu
- Yarım çay kaşığı yenibahar ve tarçın
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Çam fıstığı; tereyağı kullanıldığında süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 200°C alt-üst ayarda ısıtın. Bıldırcınları soğuk suyla yıkamayın; kâğıt havluyla kurulayın ve tuz-karabiberle tatlandırın. Kuş üzümünü ılık suda 10 dakika bekletip süzün. Pirinci yıkayıp süzün.

Yapılışı:

1. İç pilavın tabanını hazırlayın:

- Tereyağını tavada eritip dolmalık fıstıkları hafif renk alıncaya kadar kavurun. Soğanı ekleyip yumuşatın.
- Pirinci ekleyip taneler şeffaflaşana kadar 2-3 dakika kavurun. Kuş üzümü, yenibahar, tarçın, tuz ve karabiberi karıştırın.

2. Pilavı yarı pişirin:

- Sıcak tavuk suyunun yaklaşık bir su bardağını ekleyip kapağı kapatın. Pirinç suyunu çekip yarı yumuşayana kadar 7-8 dakika kısık ateşte pişirin.



- İ pilavı tepsiye yayıp ılınmaya bırakın; sıcak pilav bıldırcını doldururken el yakar ve kuşun iini erken pişirir.

3. Bıldırcınları doldurun:

- Her kuşun i boşluğuna gevşekçe i pilav koyun; ağızına kadar doldurmayın. Açıklığı mutfak ipi veya kısa şişle kapatın.
- Bıldırcınları göğüsleri yukarı gelecek şekilde fırın kabına dizin, zeytinyağını üzerlerine sürün. Kalan sıcak tavuk suyunu kabin tabanına dökün.

4. Fırında pişirin:

- Kabi folyo ile kapatıp 200°C fırında 30 dakika pişirin. Folyoyu çıkarıp üzerleri renk alana ve en kalın et bölümü tamamen pişene kadar 20-25 dakika daha fırınlayın.
- Gıda termometresi kullanıyorsanız bıldırcının en kalın kısmı 74°C olmalıdır. Fırından çıkarıp 10 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bıldırcının suyu berrak akmalı, etin içi çiğ görünmemelidir. Pilav içi yumuşak ama lapa olmamalı; kabin tabanında yanmayı önleyecek az sıvı bulunmalıdır.

Saklama:

Artan bıldırcın ve pilavı kemikten ayırıp iki saat içinde siğ kapta soğutun; buzdolabında 2 gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken iç kısmı tamamen ısınana kadar fırında üzerini kapatın.

>> **İpucu:** Pilavı bıldırcına doldurmadan önce yarı pişirin ve soğutun; fırında kuşun içinde tamamlanır, böylece hem pirinç hem et aynı anda pişer.