



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLAVLI KEKLİK SARMA (İRAN)

2 adet keklük  
2 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı tuz  
Yarım çorba kaşığı karabiber  
1 su bardağı esmer et suyu  
1 adet yufka  
pilavı için :1 bardak pirinç  
2 çorba kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 bardak su

Kekliklerin ayaklarını bağlayınız, içlerini ve dışlarını tuzlayıp biberleyip küçük bir kaba butlarının üzerine yerleştiriniz.

Yağını üzerlerine sürüp, ortadan hızlı hararetle fırına koyunuz.

Zaman zaman fırından çıkarmadan kabındaki yağdan bir kaşıkla üzerlerine dökerek 15 dakika kızartıp öbür budunun üzerine yan yatırınız, aynı şekilde yağlayıp 15 dakika daha kızartınız.

Sonra sırtüstü yatırıp aynı şekilde 15 dakika daha kızartınız ve keklükleri tencereden çıkarınız.

Tencereye sebzeleri ilave edip 2 dakika kavurunuz ve yağını süzünüz.

1 dakika kaynatıp Esmer Et Suyu'nu da ilave ederek 2 dakika daha kaynattıktan sonra tekrar süzdürünüz.

Keklikleri ortadan yarıp kemiklerini ayırıp, üzerlerine biraz kızarmış sana yağını dökünüz.

Pilavı için; 1 su bardağı yasemin pirinç 1 su bardağı sıcak su 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sana yağı hepsini birlikte tencereye koyarak 20-25 dakika pişiriniz.

Keklikleri yufkaya ve çilava sarıp, orta hararetle fırında 8-10 dakika pişirip servis yapınız.