



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL USULÜ KEKLİK DOLMASI

2 küçük keklık (iç yağı ile bağlanıp ciğerleri bir kenara ayrılmış)

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı

2 çorba kaşığı jambon (ince kıyılmış)

2 çorba kaşığı un

1 su bardağı tavuk suyu

1/2 küçük portakalın kabuğu

1 çorba kaşığı salça

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

6 diş sarımsak (tuzlu suda 10 dakika kaynatılıp kurulanmış)

Baharat torbası:

4 sap maydanoz

1 fiske kekik

1 defne yaprağı

Harcı:

15 gr (1/4 su bardağı) taze ekmek içi

2 çorba kaşığı jambon (ince kıyılıp çok az yağda hafifçe pişirilmiş)

1/2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

1 diş sarımsak (dövülmüş)

1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Harcı yapmak için, ayırdığınız keklık ciğerlerini ince kıyıp orta boy bir kaseye koyunuz. Bütün harc malzemesini ekleyip iyice karıştırınız.

Keklikleri düz bir yere koyup bir tahta kaşıkla içlerini doldurunuz. Yarıkları iplikle dikerek kapatınız.

Büyük ve derin bir tavada yağı orta ateşte kızdırıp keklıkleri arasına döndürerek 6-7 dakika, her tarafları hafif pembeleşene kadar kızartınız. Maşa yada iki büyük kaşıkla keklıkleri tavadan çıkarıp bir kenara bırakınız.

Jambonu tavaya koyup sürekli karıştırarak kavurduktan sonra, tavuk suyunu, baharat torbasını, portakal kabuğunu, salçayı, tuzu ve biberi ekleyerek iyice karıştırınız.

Harlı ateşte kaynatıp, ateşi kısarak 8 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, sosu bir süzgeçten büyük bir güvece süzünüz (süzgeçteki kalan posaları atınız).

Keklikleri de güvece koyup ağır ateşte, arasına sosundan kaşıkla keklıklerin üstüne dökerek, 10 dakika pişiriniz.

Sarımsağı katıp güvecin kapağını kapatarak 20-25 dakika daha, bıçağın ucu keklıklere rahatça batana kadar pişiriniz.

Güveci ateşten indiriniz. Sarımsakları çıkarıp atarak, yemeğinizi servis ediniz.

Not: Bu lezzetli davet yemeğini, patates püresi ve sote havuçla servis edebilirsiniz.