



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK DOLMASI

Malzeme:

2 adet temizlenmiş kemiksiz keklık
100 gram tavuk kıyması
30 gram Bizim Mutfak Teremyağ
2 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
Tuz, karabiber
4-5 adet arpacık soğan
4-5 adet sarımsak
10 gram antepfıstığı içi
3-4 adet kuru kayısı
3-4 adet hurma
3-4 adet kuru erik
Birkaç adet yıldız anason
1 tutam toz tarçın

Hurmaların çekirdeklerini temizleyin. Fıstıkları küçük küçük doğrayın. Tavuk kıymasını çukur bir kaba alın. Doğranmış fıstıklar, hurmalar, bir tutam tarçın, kayısılar, tuz, karabiber ve kuru erikleri ilave ederek karıştırın. Harcı temizlenmiş keklıkların içine yerleştirip yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Temizlenmiş arpacık soğanlar, kıyılmış sarımsaklar ve zeytinyağını karıştırıp güveç kabına aktarın. Yarım saat fırında pişirdikten sonra pişen keklikle birlikte servis yapın.