



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK ESTUFAD (FRANSA)

ESTOUFADE DE PERDRIX

2 kiři için MALZEME :

2 adet temizlenmiř genç keklik

1 tatlı kaşığı tereyağı

İç yağı

Tuz, bir çimdik karabiber

1 diř sarımsak

3 adet orta boy sođan

3 adet parmak büyüklüğünde havuç

1,5 çay fincanı et suyu yoksa su

Bir parça tülbentin içerisine 1 çay kaşığı kekik 4 dal maydanoz, 1 diş karnfil, 8 adet tane karabiber, 1 yaprak defne koyup bohça gibî bağlayınız

YAPILIŐI :

Kekliğin girebileceği dibi düz küçük bir tencereye tereyağı ve içyağını koyup orta ateşte iki üç dakika sote yapıp keklikleri tuzlayıp biberleyip ilâve ediniz

İkişer üçer dakika alt üst kızartıp et suyunu, sebzeleri, baharat torbasını ilâve edip kapağını kapatınız

Ağır ağır kaynatarak ve kontrol ederek kekliğin yaşına göre bir saat belki daha fazla ağır ağır kaynatarak ve suyunu kontrol ederek pişiriniz (Ateşten alırken içinde bir bardak suyu olmalı lâzımdır)

Keklikleri servis edeceğiniz küçük kapaklı bir kokota yoksa kapaklı herhangi bir kaba çıkarıp suyunun üzerinde yağ varsa bir kaşıkla dikkatlice alıp atınız

Suyunu kekliklerin üzerine süzdürüp bir kaç dakika daha kaynatıp servis ediniz.