KEKLİK FIRIN ÇEVİRMESİ

Necip Usta

2 adet keklik
2 adet üzüm yaprağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/4 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
1/4 kahve kaşığı kırmızıbiber
1 kahve fincanı krema
1 su bardağı Sos Krem

1) 2 adet üzüm yaprağını bir kere kaynatıp yıkayınız. Kekliklerin göğüslerine sarıp sicimle bağlayınız. (Çünkü: Her kanatlı hayvanın özellikle av etlerinin pişme sırasında göğüsleri daha çabuk kurur. Zira, yağsızdırlar.)
2) Kekliğin içini ve üstünü tuz ve biberleyip kekliği alabilecek bir kaba koyunuz ve yağı erittikten sonra yağa bulayıp budunun üzerine yan yatırarak hızlı ateşli fırına sürünüz.
2) Her 3-4 dakikada bir, kabındaki yağdan üzerine dökerek yağlayınız ve kekliği 10 dakika bir budunun, 10 dakika öbür budunun ve 10 dakika sırtının üzerinde pişirerek bir kaba çıkarınız.
3) Kabındaki yağı döküp içine soğan ve kırmızıbiberi ilâve edip bir kere karıştırınız.
4) Kremayı, sos kremi ilâve ederek karıştırıp 2 dakika kaynattıktan sonra süzdürünüz.
5) Kekliği bir tevzi tabağına koyup, üzerine biraz kızarmış tereyağı gezdirerek davetlinin önünde parçalanmak üzere, sosunu ayrı olarak servis yapınız.

Not: Kekliğin erkeğinin yarısında, dışta, mahmuz tabir edilen bir çıkıntı vardır. Dişisinin ise gözünün etrafında kırmızı bir çerçeve bulunur.

© lezzetler.com tarif no:81893 • adı:KEKLİK FIRIN ÇEVİRMESİ • gönderen:im • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:43