



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KEKLİK FÜRSTENBERG

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

4 keklük,
4 dilim jambon,
100 gr sosis,
30 gr tereyağı,
1 yumurta,
birkaç sap maydanoz,
1 dal adaçayı,
yarım bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz,
1 tutam karabiber.

Yapılışı:

Kekliklerin tüyleri yolunur, içi iyice temizlenir, tütsülenip bol suda yıkandıktan sonra, suyunun süzülmesi için süzgece konur. Kekliklerin ödü çıkarılıp atıldıktan sonra, ciğeri, yüreği ve katası makinede kıyılır. Sosislerin zarı soyulur, ezilir ve keklüklerin ve kıyılmış içiyle iyice karıştırılır. Buna bir yumurta, yeteri kadar tuz, bir tutam karabiber katılır, iyice yoğrulur. Bu karışım keklüklerin içine doldurulduktan sonra her keklük bir jambon dilimiyle iyice sarılır ve açılmaması için küçük demir şişlerle tutturulur. Tepsiye tereyağı ile yarım bardak zeytinyağı konur. Keklikler de yerleştirildikten sonra, tepsi orta ateşe konur. Kuşlar sık sık çevrilerek on dakika kadar kızartıldıktan sonra tepsi ısı hafif bir fırına konur. Keklikler iyice kızarıncaya tepsinin üzeri bir kapakla örtülür ve 10-15 dakika fırında pişirilir, isteğe göre, servis yapılabildiği gibi, keklükler servis tabağına alınıp her keklüğün altına kızarmış birer dilim ekmek konarak da servis yapılabilir. Ekmekler tepside boşaltılacak salçanın büyük bir bölümünü emeceğinden, keklükler tabaklara alınırken ekmeklerle birlikte konulmalıdır.