



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEKLİK IZGARASI

Palazları temizleyip ütöledikten sonra arka kemiklerini kırmız, ayırmadan ortadan yarınız, hafif döverek düzleyiniz. Bir kâseye tuz, biber, defne yaprağı, bir tutam kıyılmış sarımsak ve maydanoz, 1 kaşık zeytinyağı koyunuz, palazları içine atınız, arasıra çevirerek 2 saat bırakınız. Yemekten 10 dakika evvel ızgarada orta ateşte 1-2 kez çevirerek kızartınız. "Sos Remulat" ile servis yapınız.

Not: Zeytinyağılı Sarmısak Ezmesiyle yenilebilir.
