



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK KIZARTMASI (FRANSA)

5 Adet keklık
1 Havuç
100 gr. sade yağ
1 defne yaprağı
1 Baş soğan
1 Kahve kaşığı tane karabiber

Kekliklerin tüylerini kuru olarak yolunuz ateş üzerinde ütöleyiniz ve içlerini temizleyiniz.

Ayak uçlarını kesiniz, yıkayınız.

Sicimle düzgün ayaklarından bağlayınız.

Tuz serpiniz 100 gram sade yağıyla bir tencereye koyunuz.

4 parçaya bölünmüş soğan ve doğranmış havuç, defne yaprağı, tane karabiber ilâve ediniz, orta ısıda pembe renkte kızartınız.

Sebzeleride ilâve ediniz böylece biraz öldürünüz.

1,5 litre sıcak su ilâve ediniz yavaşça kaynatınız, pişiriniz.

Suyunu çekince bir kaba alınız.

Tencerede kalan soğan ve sebzelere 1/2 çorba kaşığı un ilâve ediniz 5 dakika kavurunuz.

1/2 litre su ilâve ediniz, kaynatınız biraz koyu kıvama gelince süzgeçten geçiriniz.

Kekliklerin adedi kadar 2 santim kalınlığında bayat ekmekleri dilimlere kesiniz, dik dörtgen biçiminde servis tabağına yerleştiriniz.

Kekliklerin tabakta düzgün durmaları için ekmeklerin ortalarını hafif çukurlaştırınız ve yağda kızartınız.

Tabağa düzgün biçimde diziniz.

Arzu ettiğiniz garnitürle servis ediniz.