



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEKLİK SALMI (FRANSA)

5 adet keklık  
80 gram sadeyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)  
3 bardak et suyu  
2 diş sarımsak ya da maydanoz kökükü  
1 küçük soğan  
Tuz

### SALÇASI:

20 gram sadeyağı ya da margarin (1/2 kahve fincanı)  
250 gram kuşların piştiğı su (1 bardak)

### EKMEKLERİ:

6 dilim ekmek  
80 gram iekyağı (4 çorba kaşığı)

1 Serince bir yerde 2 - 3 gün bekletildikten sonra yolunmuş, ileri temizlenmiş ve tütülenmiş 5 adet keklığı içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin olan tavaya atarak, keklıkların her iki tarafları iyice pembeleşinceye kadar kızartmalı sonra bunları tavadan çıkararak her bir kuşu iki göğüs, iki but olmak üzere dörde bölmek suretiyle bir tarafa bırakmalı, içinden çıkan sırt ve göğüs kemiklerini de bir havana koyarak iyice dövmek suretiyle kırılmasını sağlamalıdır.

2 Sonra, dövülmüş kemikleri bir tencereye koyarak bunlara; 3 bardak et suyu, 2 diş sarımsak, birer demet maydanoz ve dereotu sap ya da kökü, bir buçuk baş soğan ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak kemikleri hafif ateşte 1 saat kaynatmalı, sonra kemik suyunu süzmek suretiyle başka bir tencereye almalı ve bu suya; pişmiş, kol ve göğüs olarak ayırmış olduğumuz keklıkları ilâve ederek 35 - 40 dakika arasında pişirmeli ve tencereden çıkararak bunları; 4 santim en, 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde kesilmiş ve kızartılmış kanepe ekmeklerin üstlerine oturtmalı ve sıcaka bir yere bırakmalıdır.

3 Bundan sonra, bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; olanağınca üstünün yağı alınmış ve ancak bir bardak gelmekte olan kemik ve kuş suyunu katarak, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar pişirmeli, sonra bu salçayı ekmeklerin üstlerindeki kuşlara dökmeli ve servis yapmalıdır.