



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ SOĞUK KEKLİK

Keklik palazlarını temizleyiniz, bir bütün incik kemiğini öbürünün sinirine saplayıp tencereye koyunuz. Üstüne 1 soğan, 1 kaşık tereyağı, 1 kaşık domates peltesi koyunuz, tuz ve baharat ekiniz. Bir kepçe su, ya da etsuyu ile ıslatıp kapağını kapayınız. Orta ateşte 1,5 saat pişiriniz. Arada keklikleri çeviriniz. Suyunu çekerse biraz su ilâve ediniz. Pişince indiriniz. Soğuttuktan sonra parça parça ediniz, kızarmış derilerini çıkarınız. Bu parçaları tabağa koyup, Sos Mayonezle örtünüz. Üstünü lop yumurta v.b. ile süsleyiniz.
