



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK PÜRELİ KEKLİK

Bir mercimek püresi hazırlayınız. İki keklği yolunuz, içlerini boşaltınız, çok iyi temizleyiniz, biraz tuz ve baharat ekiniz. Bir bütün incik kemiğini diğer bütün sinirine saplayarak bir şekil verip 1 kaşık tereyağla tencereye koyunuz, üzerine 1 soğan çentiniz. İçine doğranmış 1 havuç, tuz, biber, 1 bardak etsuyu koyunuz, kapağı kapalı olarak hafif ateşte pişmeye bırakınız. Pişince indiriniz, keklıkları çıkarıp, sıcak tutunuz. Kalan suyu süzünüz, mercimek püresine karıştırınız, tabağa düşeyiniz, keklıkları üstüne koyunuz.

Not: Bütün avların pürelı kızartmaları bu tarzda yapılır. Bazı avlar 2 ya da 4 parçaya ayırarak kızartılır.
