



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİO USULÜ KEKLİK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 keklık,
3 baş soğan,
2 diş sarımsak,
1 kırmızı biber,
1 demet maydanoz,
1 sap kereviz,
3 defne yaprağı,
5 çorba kaşığı sirke,
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Kekliklerin tüylerini yolup içlerini temizlemeli ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bol akarsuda içlerini, dışlarını iyice yıkamalı. Yıkamış keklıkları uzunlamasına ikiye bölmeli. Yayvan bir güvece soğanların yarısını ince ince doğrayıp yaymalı. Bunların üzer. lerine keklıkları oturtmalı. Kekliklerin Çizerlerine kalan soğanı rendeleyip serpiştirmen. Defne yaprağıyla sarmısağı, kereviz yapraklarını ve maydanozu kıyarcasına ince doğrayıp rendelenmiş soğanın üstüne yaymalı. En üste de ince doğranmış kırmızı biberi serpiştirmeli. Porselen bir kâseye sirkeyle zeytinyağını dökmeli. Buna tuzla karabiberi serpmeli ve çırparak karışımı birbirine iyice yedirmeli, bunu güveçteki malzemenin üstüne gezdirerek dökmeli. Güvecin ağzını örttükten sonra kabı orta ısıllı bir ateşe oturtarak keklıkları pişirmeli.

Keklikler pişince, bunları salçadan ayırarak sıcak bir yerde tutulan servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Güveçteki salçayı bir süre kuvvetli bir ateşte kaynatarak oldukça koyu bir hale getirmeli. Salça koyulaşınca bunu servis tabağındaki keklıkların üzerlerine gezdirerek dökmeli ve sofraya götürüp servis yapmalı.