



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU KEKLİK (İSPANYA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 250 gram ağırlığında olan 4 keklık,
20 gram kuyruk yağı,
1 baş soğan,
2 diş sarımsak,
1 demet maydanoz,
1 çorba kaşığı un,
1 tutam merzengüş otu,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Kekliklerin tüylerini yolup içlerini çıkarmalı. İnce tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bol akarsuda içlerini, dışlarını iyice yıkamalı. İyice süzdükten sonra bir güvece yerleştirmeli. Rendelenmiş soğanla kıyılmış sarımsağın bir dişini keklıkların üzerlerine serpiştirmeli. İnce doğranmış maydanozun yarısını bir tutam merzengüş otuyla birlikte serpiştirmeli. Tuzunu, biberini serptikten sonra, keklıkların üstüne zeytinyağı dökmeli ve keklıkları bu marinatta en azından beş saat dinlendirmeli. Geniş ve düz altlı bir alüminyum tencereye küçük parçalara doğranmış kuyruk yağını (kıyılmış olursa daha iyi olur), iki kaşık zeytinyağıyla birlikte koymalı, ikinci soğanı rendelemeli ve havanda dövülecek ikinci diş sarımsakla birlikte bu yağın içine atmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak soğanla sarımsağı pembeleşinceye kadar kavurmalı.

Soğanlar renk değiştirdikçe keklıkları marinat suyundan süzerek çıkarmalı ve kabın içine atmalı. Vakit vakit çevirerek keklıkların her yanını nar gibi kızartmalı. Marinat suyundan bir fincan kadarının içinde unu iyice eritmeli. Sonra bu bulamacı kızarmış keklıkların salçasına dökmeli. Tenceredekileri birkaç defa karıştırdıktan sonra marinatı olduğu gibi keklıkların üstüne dökmeli.

Keklikler iyice pişince bunları sıcak bir yerde tutulan bir servis tabağına boşaltmalı. Tencerede kalan salçayı ezerek birkaç dakika kaynattıktan sonra bunu ince delikli bir süzgeçten geçirmeli ve sıcak sıcak keklıkların üstüne döküp lezzetli yemeği sıcak olarak servis yapmalı.