SOSLU KEKLİK

4 küçük keklik (ortalarından ikiye bölünmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (doğranmış)
1+1/4 su bardağı tavuk suyu
1/2 su bardağı portakal suyu
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı unlu tereyağı
2 portakal (kabukları soyulup ince dilimlenmiş)

Kekliklerin içine ve dışına tuz ve biberin yarısını serpiniz.
Büyük bir tencerede yağı kızdırıp, yarım keklikleri 6-7 dakika, her yanlan hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz.
Tencerenin kapağını kapatıp keklikleri arasıra döndürerek 12-15 dakika, bıçağın ucu kolayca batana kadar pişiriniz.
Maşa yada iki büyük kaşıkla keklikleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkanp, sosu hazırlarken sıcak kalmalarını sağlayınız.
Tenceredeki yağın dörtte üçünü döküp soğanı katarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz.
Tavuk suyunu katıp, kalan tuz ve biberi ekleyiniz. Ateşi açıp sosu 6-7 dakika, üçte birini çekene kadar pişiriniz.
Ateşi biraz kısıp, önce portakal suyu, krema ve taze soğanları sonra da küçük parçalar halinde unlu yağı katınız.
Arasıra karıştırarak 2-3 dakika, koyu ve pürtüksüz olana kadar kaynatmadan pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, sosu servis tabağındaki kekliklerin üstüne dökünüz. Keklikleri portakal dilimleriyle süsleyip servis ediniz.

Not: Soslu kekliği, sote patates, haşlanmış yeşil sebze ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61755 • adı:Soslu Keklik • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:09.05.2024 - 15:29