



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSLU KEKLİK

4 küçük keklık (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 keklıkları 6-7 dakika, her yanları hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Tencerenin kapağını kapatıp keklıkları arasına döndürerek 12-15 dakika, bıçağın ucu kolayca batana kadar pişiriniz.

Maşa yada iki büyük kaşıkla keklıkları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, 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.

Arasına karıştırarak 2-3 dakika, koyu ve pürüzsüz olana kadar kaynatmadan pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, sosu servis tabağındaki keklıkların üstüne dökünüz. Keklikleri portakal dilimleriyle süsleyip servis ediniz.

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