TENCEREDE KEKLİK KIZARTMASI

5 adet keklik
100 gram sadeyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)
2 kahve fincanı su
1 baş soğan
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye; margarin koyarak kızdırmalı, yağ kızınca buna; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış 5 adet keklik katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve kekliklerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirerek her bir tarafları da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 20 - 30 dakika arasında kızarmaya bırakmalıdır.
2 Keklikler kızarınca; tencereye, yemeklik kıyılmış 1 baş soğan, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve 30 dakika daha pişirmelidir.
3 Keklikler iyice pişince bunlara, 2 kahve fincanı da su katmak suretiyle bir beş dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, keklikleri uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş keklikleri bir tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34424 • adı:TENCEREDE KEKLİK KIZARTMASI • gönderen:maden • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:20