



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLAVA YUFKASINDA KEKLİK ROTİ

1 adet keklık  
1 tatlı kaşığı eritilmiş margarin  
2 yemek kaşığı yoğurt  
4 parça baklava yufkası  
1 adet yumurta sarısı  
6 yemek kaşığı kuskus  
1 adet portakal  
2 yaprak taze fesleğen  
Yeterince ceviz  
100 gram parmesan peyniri  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı toz biber

Tuz, karabiber, kırmızı toz biber, yoğurt ve eritilmiş margarini bir kapta karıştırın. Bu karışımı keklığın her yerine fırçayla sürün. Fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 90 dakika pişirin. Keklik etini kemiklerinden ayırın. Baklava hamurlarını dikdörtgen parçalar şeklinde kesin. Üzerilerine küçük parçalar şeklinde kesilmiş eti ekleyip karşılıklı kenarlarını kapatın. üzerilerine yumurta sarısı sürün. Sıcak fırında 5 dakika pişirin. Kuskusu haşlayıp suyunu süzün. Kıyılmış fesleğen, portakal kabuğu, parmesan peyniri ve ufalanmış ceviz içi ekleyip harmanlayın. Yufkaya sarılı keklık etiyle birlikte servis yapın.