



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYELİ KEKLİK

3 Keklik  
1 Su bardağı bezelye  
3 Çorba kaşığı tereyağ  
1 Şu bardağı et suyu  
4 Soğan  
1 Çay kaşığı toz şeker  
Tuz  
Biber

Kekliği temizleyiniz, dörder parçaya ayırınız, tereyağla tencereye atınız, içine doğranmış soğan, havuç, tuz, biber, etsuyu koyunuz. Kapalı olarak hafif ateşte tutunuz. Kalan malzemeyi bir tencereye süzünüz, bezelye içleriyle ceviz büyüklüğünde dörde bölünmüş 2 soğan, bir çorba kaşığı tereyağı, etsuyu, tuz, biber, şekeri buna ekleyiniz. Suyuna, özen göstererek iyice pişince indiriniz, kekliklere garnitür olarak kullanınız.

[ML® Bezelyeli Tavuk Yahnisi için tıklayın](#)