İSPANYOL USULÜ KEKLİK DOLMASI

2 küçük keklik (iç yağı ile bağlanıp ciğerleri bir kenara ayrılmış)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı jambon (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı tavuk suyu
1/2 küçük portakalın kabuğu
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
6 diş sarımsak (tuzlu suda 10 dakika kaynatılıp kurulanmış)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı
Harcı:
15 gr (1/4 su bardağı) taze ekmek içi
2 çorba kaşığı jambon (ince kıyılıp çok az yağda hafifçe pişirilmiş)
1/2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Harcı yapmak için, ayırdığınız keklik ciğerlerini ince kıyıp orta boy bir kaseye koyunuz. Bütün harç malzemesini ekleyip iyice karıştırınız.
Keklikleri düz bir yere koyup bir tahta kaşıkla içlerini doldurunuz. Yarıkları iplikle dikerek kapatınız.
Büyük ve derin bir tavada yağı orta ateşte kızdırıp keklikleri arasıra döndürerek 6-7 dakika, her tarafları hafif pembeleşene kadar kızartınız. Maşa yada iki büyük kaşıkla keklikleri tavadan çıkarıp bir kenara bırakınız.
Jambonu tavaya koyup sürekli karıştırarak kavurduktan sonra, tavuk suyunu, baharat torbasını, portakal kabuğunu, salçayı, tuzu ve biberi ekleyerek iyice karıştırınız.
Harlı ateşte kaynatıp, ateşi kısarak 8 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, sosu bir süzgeçten büyük bir güvece süzünüz (süzgeçteki kalan posaları atınız).
Keklikleri de güvece koyup ağır ateşte, arasıra sosundan kaşıkla kekliklerin üstüne dökerek, 10 dakika pişiriniz.
Sarımsağı katıp güvecin kapağını kapatarak 20-25 dakika daha, bıçağın ucu kekliklere rahatça batana kadar pişiriniz.
Güveci ateşten indiriniz. Sarımsakları çıkarıp atarak, yemeğinizi servis ediniz.

Not: Bu lezzetli davet yemeğini, patates püresi ve sote havuçla servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61753 • adı:İspanyol Usulü Keklik Dolması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:03