



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEKLİK A LA DIANA (FRANSA)

### PERDREAUX A LA DIANA

#### 4 kişi için MALZEME :

- 2 adet keklık (yaşına girmemiş)
- Biraz kuzu içyağı
- Tuz, bir çimdik karabiber
- 2 kahve fincanı rafine yağı
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet iri patates
- 1 çay fincanı dilimlenmiş mantar
- Kekliklerin ciğerleri
- 4 adet tavuk ciğeri
- 2 adet arpacık soğanı, ince kıyılmış
- 4 dilim ekmek içi (5X5 cm) taze kızarmış
- 2 kahve fincanı jüü yoksa konsome veya tavuk suyu

#### YAPILIŞI :

İçyağını yarım parmak eninde kibrit gibi dilimleyiniz

Patatesi temizleyip zar büyüklüğünde kare kesiniz, kaynar suda bir dakika haşlayıp süzdürünüz patatesi tereyağında fırında veya ocağın üzerinde pişinceye kadar kızartınız

İçyağını orta ateşte bir tavada bir kaç dakika sote yapıp kızartıp patatesin üzerine dökünüz

Mantarı az tereyağı ile bir kaç dakika sote yapıp patatesin üzerine ilâve edip muhafaza ediniz

Bir tavaya az tereyağı koyup kızdırıp soğanı ilâve edip orta ateşte bir dakika sote yapıp ciğerleri ilâve edip iki dakika kavurup ateşten alıp soğuyunca ince süzgeçten geçirip hafif tuzlayıp biberleyip karıştırıp ekmeklerin üzerlerine sürünüz

Keklikleri tuzlayıp biberleyip. Dibi düz bir tencereye keklıkları yan yatırıp üzerlerine rafine yağını koyup ortadan hızlı ateşli fırında zaman zaman içinden bir kaşıkla yağ alıp üzerine dökerek yedi dakika bir yanını yedi dakika öbür yanını pişirip fırından çıkarınız

Bir güvece yoksa bir servis tabağına dört dilim ciğerli ekmeği yerleştirip üzerlerine keklıkları koyunuz

Tenceresindeki yağı döküp tencereyi ateşe koyup üzerine jüü ilâve ediniz

Bir iki dakika kaynatıp ateşten alınız. Karıştırarak bir kaşık tereyağını yedirep yukardaki patatesli mantarlı harcı keklıkların yanına döküp sosunu da yanında ayrı olarak servis ediniz.