



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Kâse Haşlanıp Didilmiş Keklik Eti
- 1 Çay Bardağı Tel Şehriye
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- Tuz
- 5 Su Bardağı Haşlanan Etin Suyu

Keklik eti bir tencere içerisinde haşlanıp, didilerek parçalara ayrılır. Suyu süzülerek bekletilir. Un, 1 çorba kaşığı sıvı yağda kavrulduktan sonra, süzülen et suyu ve şehriye üzerine ilave edilir. Şehriyeler pişerken didilmiş keklik eti ve tuz eklenir. Üzerine kızdırılmış salçalı yağ dökülerek sıcak servis yapılır.

