



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİK DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 250 gramlık 4 keklık,
1 baş soğan,
1 kahve fincanı tulum peyniri,
50 gram jambon,
50 gram macar salamı,
1 diş sarımsak,
1 demet maydanoz,
2 sosis,
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi,
5 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 tutam dövülmüş tarçın,
yeteri kadar et suyu,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Jambon salam ve sosisleri kıyma makinesinden geçirmeli. Sonra bu kıymayı bir porselen kâseye koymalı. Buna iyice ufalanmış tulum peynirini, rendelenmiş soğanla dövülmüş sarımsağı, yeteri kadar tuz, karabiber ve bir tutam tarçını katmalı. İyice yoğurarak bunları birbirlerine yedirmeli.

Beri yanda keklıkların tüylerini yolup içlerini temizledikten sonra ince tüylerini gidermek için tütsülemeli. Bol akarsuda iyice yıkadıktan ve sularını süzdükten sonra porselen kâsedeki harçla içlerini doldurmalı. İnce ve temiz bir beyaz iplikle diktikten sonra keklıkları, içinde beş kaşık zeytinyağı bulunan bir tavaya koymalı. Vakit vakit çevirerek keklıkların her yanını kızartmalı.

Keklikler kızarıncaya sirkeyle yeteri kadar et suyu dökme ve kabın ağzını örtüp keklıkları vakit vakit çevirerek pişirmeli. Gereklikçe sıcak et suyu katmayı unutmamalı. Keklikler pişince bunları sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Salçası çoksa bir süre kaynatarak azaltmalı. Sonra az kalan salçayı keklıkların üstüne dökmeli ve hemen servis yapmalı.
