



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK DOLMASI

Necip Usta

3 adet keklık
2,5 çorba kaşığı tepeleme yağ
3 adet yağlı kâğıt (50x70 santim)
1 tatlı kaşığı ezilmiş uşka biber
1/2 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı biberiye otu
İinin harcı:
1,5 su bardaęı pirinç (300 gram)
1 kahve fincanı kuş üzümlü
1 kahve fincanı beyaz fıstık
1/2 kuzu cięeri
1/ çorba kaşığı yağ
1 küçük ince kıyılmış soğan
Yarımşar ay kaşığı kimyon, yeni bahar, karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardaęı et suyu
2 orba kaşığı tepeleme yağ
1/2 bağ kıyılmış dereotu

- 1) Pirinci temizleyip bol ılık tuzlu suda 2 saat ıslayınız. Sonra 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkarıp süzdürünüz. Küçük kaplarda ayrı ayrı kuşüzümü ve beyaz fıstığı temizleyip yarım saat ıslayınız. Sonra süzdürünüz. Cięeri küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı dolusu yağ koyup kızdırıp beyaz fıstığı ilâve edip 1-2 defa karıştırıp soğanı ilâve ediniz ve 1-2 dakika karıştırarak kavurup ciğeri ilâve ediniz.
- 3) 2-3 dakika daha karıştırarak kavurup, kuş üzümlünü, kimyon, yeni bahar ve karabiberini ve tuzunu, et suyunu ilâve edip 2 dakika kaynatınız.
- 4) Başka bir tencereye 250 gram yağı koyup kızdırıp pirinci ilâve ediniz.
- 5) Hızlı ateşte bir kevgirle dikkatlice karıştırarak 3-4 dakika kavurup, hazırladığınız ciğerli harcı, pirincin üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp 2 dakika kaynatınız.
- 6) Bir kere daha karıştırıp ağzını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika hiç dokunmadan demlendiriniz ve sonra karıştırıp bir tepsiye boşaltıp biraz soğutunuz.
- 7) Önceden hazırladığınız keklıkların içini, boynundan doldurunuz. Sarkan boyun derisini hafif çekerek sırtının üzerine kapatıp, harcın dışarı çıkmasını sağlayınız.
- 8) Bir sicimle kuyruğunun altından bacaklarının kalkmaması için bağlayınız ve bir yağlı kâğıdı bir miktar yağ ile yağlayıp keklığın birini sırtüstü kâğıdın ortasına yerleştiriniz.
- 9) Üzerine biraz daha yağ ve biberlerini, biberiye otunu koyup, her tarafına elinizle sürünüz ve güzel bir paket yapar gibi keklığı kâğıda sarıp açılmaması için kâğıdın iki başını keklığın altına sokunuz. Kalan iki keklığı de aynı şekilde hazırlayınız.
- 10) Paketlenmiş 3 adet keklığı bir tepsiye koyup 1 saat orta hararetle bir pişirip kâğıttan çıkardıktan sonra sofrada tam ortadan boyuna ikiye yarıp servis yapınız.