



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK FIRIN ÇEVİRMESİ

Necip Usta

- 2 adet keklık
- 2 adet üzüm yaprağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 kahve kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
- 1/4 kahve kaşığı kırmızıbiber
- 1 kahve fincanı krema
- 1 su bardağı Sos Krem

- 1) 2 adet üzüm yaprağını bir kere kaynatıp yıkayınız. Kekliklerin göğüslerine sarıp sicimle bağlayınız. (Çünkü: Her kanatlı hayvanın özellikle av etlerinin pişme sırasında göğüsleri daha çabuk kurur. Zira, yağsızdırlar.)
- 2) Kekliğin içini ve üstünü tuz ve biberleyip keklığı alabilecek bir kaba koyunuz ve yağı erittikten sonra yağa bulayıp budunun üzerine yan yatırarak hızlı ateşli fırına sürünüz.
- 2) Her 3-4 dakikada bir, kabındaki yağdan üzerine dökerek yağlayınız ve keklığı 10 dakika bir budunun, 10 dakika öbür budunun ve 10 dakika sırtının üzerinde pişirerek bir kaba çıkarınız.
- 3) Kabındaki yağı döküp içine soğan ve kırmızıbiberi ilâve edip bir kere karıştırınız.
- 4) Kremayı, sos kremi ilâve ederek karıştırıp 2 dakika kaynattıktan sonra süzdürünüz.
- 5) Kekliği bir tevzi tabağına koyup, üzerine biraz kızarmış tereyağı gezdirerek davetlinin önünde parçalanmak üzere, sosunu ayrı olarak servis yapınız.

Not: Kekliğin erkeğinin yarısında, dışta, mahmuz tabir edilen bir çıkıntı vardır. Dışisinin ise gözünün etrafında kırmızı bir çerçeve bulunur.