



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK FLAMBE (FRANSA)

PERDREU FLAMBE

2 kişi için MALZEME

2 adet keklık temizlenmiş

Tuz, bir çimdik karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan

1/2 çay kaşığı kırmızı yaprak biber

1.5 tatlı kaşığı un, bir tatlı kaşığı tereyağı ile karıştırılmış

1 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı krema

1 su bardağı kaynar süt

YAPILIŞI :

Keklikleri tuzlayıp biberleyiniz, keklıkların girebileceği küçük bir tencereye keklıkları koyup üzerine rafine yağını dökünüz

Ortadan hızlı fırında zaman zaman içindeki yağdan alarak üzerine dökerek altı dakika bir yanını altı yedi dakika öbür yanını kızartıp fırından çıkarınız.

Keklikleri tencereden çıkarıp muhafaza ediniz.

Tenceresindeki yağı döküp yarım tatlı kaşığı tereyağını ve soğanı ve yaprak biberi koyarak orta ateşte bir dakika sote yapıp unla karışmış tereyağını ve sütü ilâve ediniz.

Karıştırarak üç dört dakika kaynatıp ateşten alıp süzdürünüz.

Misafirlerin önünde keklıkların but ve göğüslerini dörde ayırınız.

Bir flambe ocağını yakıp flambe tavasını ateşe koyunuz.

Tereyağını ilâve edip kızdırıp keklıkları ilâve ediniz.

Bir iki dakika alt üst çevirip kremayı ve hazırladığınız sosu ilâve edip bir iki dakika sallıyarak kaynatıp servis ediniz.