



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK KIZARTMASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

8 Adet Keklik
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
Karabiber
Tuz

Keklikler temizlenir, tüylerinden arındırılır. Kalan ince tüyleri ateşte ütülerek, yıkanır kurulanır. Ortalarından ikiye kesilip içi temizlenerek tekrar yıkanır. Temizlenmiş kekliklerin incikleri karınlarına sokularak tuz ve karabiber ile ovulur. Yağlanmış tepsiye dizilen keklikler orta ateşli fırında kendi suyu ile ıslatılıp kızartılır. Sıcak olarak tabaklarda pilav eşliğinde servis yapılır.

