



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİK KIZARTMASI (SOĞUK)

İki keklık palazını temizleyiniz, bir bütün incik kemiğini öbürünün sinirine saplayıp tencereye koyunuz. Üstüne 1 havuçla 1-2 kök maydanoz doğrayınız, 4 parça edilmiş 1 soğan, 1 kaşık tereyağı, 1 kaşık domates peltesi koyunuz, tuz ve baharat ekiniz. Bir kepçe su, ya da etsuyu ile ıslatıp kapağını kapayınız. Orta ateşte 1,5 saat pişiriniz. Arada keklıkları çeviriniz. Suyunu çekerse biraz su ilâve ediniz. Pişince indiriniz, suyunu üzerine süzünüz, soğumaya bırakınız. Sonra tabağa salata döşeyerek; üstüne keklıkları yatırınız. Sos Tartarla servis yapınız.

Not: Bütün soğuk av kızartmaları bu tarzda pişirilir. Pişirirken konacak suyun sıcak olması şarttır. Diğer salalarla kullanılması isteğe bağlıdır.