



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİK TAVA

4 adet keklük
1 çorba kaşığı tereyağı
Biber değirmeni
1/2 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
1/2 kahve fincanı taze krema

- 1) Keklikleri bağlayınız, kafasını koparmadan gagasını, bağlanmış iki bacağının arasına sıkıştırınız. içini ve üstünü tuz ve biberleyip alabilecek kadar 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 7 dakika bir budunun, 7 dakika öbür budunun ve 7 dakika sırtının üzerinde pişirerek bir kaba çıkarınız.
 - 3) Kabındaki yağı döküp içine soğan ve kırmızıbiberi ilâve edip bir kere karıştırınız.
 - 4) Kremayı ilâve ederek karıştırıp 2 dakika kaynattıktan sonra süzdürünüz.
 - 5) Ocağı yakıp tavayı üstüne koyunuz, yağı ilâve ediniz. Yağ kızdırılınca keklükleri ilâve ederek 1-2 dakika altüst kızartınız.
 - 6) Salçasını üzerlerine döküp, hemen servis yapınız.
-