



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK YAHNİSİ

4 keklik (bağlanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (doğranmış)
2 orta boy havuç (kabukları kazınıp dilimlenmiş)
125 gr mantar (silinip temizlenerek dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı unlu tereyağ
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı.

Büyük bir tavada yağı kızdırıp soğan ve havuçları koyunuz. Arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz.

Delikli kepçeyle soğan ve havuçları tavadan alıp bir güvece koyarak, güveci bir kenara bırakınız. Tavaya mantarları koyup, sık sık karıştırarak 5 dakika pişirdikten sonra, delikli kepçeyle alıp, güveçteki soğanlara katınız.

Keklikleri tavaya koyup ara-sıra döndürerek 6-7 dakika, her yanları pembeleşene kadar kızartınız.

Tavayı ateşten alıp keklükleri de güvece koyarak tuz, biber ve baharat torbasını ekleyiniz. Et suyunu da koyup, güveci harlı ateşe oturtarak sosu kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısip arısına karıştırarak 1 saat, bıçağın ucu keklüklere kolayca batana kadar pişiriniz.

Güveci ateşten alıp maşa yada iki büyük kaşıkla keklükleri çıkararak 4'e bölünüz. Sosu süzüp sebzeleri bir kenara ayırarak sıcak tutunuz. Baharat torbasını çıkarıp atınız.

Süzülmüş sosu yeniden güvece koyup harlı ateşte, arısına karıştırarak 6-7 dakika, üçte birini çekene kadar kaynatınız.

Ateşi kısip unlu tereyağı küçük parçalar halinde katarak 2-3 dakika, sos pürütsüz ve koyu olana kadar pişiriniz. Sebze ve keklükleri tekrar yeniden koyup, maydanozu ekleyiniz. 2-3 dakika daha iyice ısıtıp, güveci ateşten alarak servis ediniz.

Not: Keklik yahnisini, patates püresi ve sote bezelye ile servis edebilirsiniz.