



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİKLİ EKMEK

4 kaşık yağ
1 tatlı kaşığı instant maya
yeterince Su, tuz
500 gr. tam buğday unu
300 gr keklik eti
3 adet orta boy soğan
Karabiber
Kimyon
Tuz
Biraz dövülmüş ceviz
Yarım demet maydanoz

Unu yoğurma kaba alın.

İstant mayayı una karıştırın.

Ortasını açın ve tuzu ekleyin.

Suyunu yavaş yavaş katarak poğaç a hamuru kıvamında bir hamur elde edin.

Hamurun üzerini örtüp, mayalanmaya bırakın.

Bu sırada içi hazırlayın. Soğanı doğrayın, yağda hafif sarartın ve keklik etini ilave edin.

Keklik eti kavrulunca baharatlarını tuz ve ince doğranmış maydanozu ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın.

2 katına çıkan hamurdan, yumruk büyüklüğünde parçalar alıp merdaneyle açın. Kenar kısımlar daha ince olsun.

Orta kısma içten 3-4 kaşık kadar koyun ve kenarlarını büzerek kapatın.

Teflon tavada, kısık ateşte iki taraflı kızartın.

