



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILKUYRUK YAHNİSİ

Kullanılacak malzeme(5 kiři için):

1.5 kiloluk bir kılkuyruk,
2 bardak sirke,
2 orba kaşığı sadeyağ,
2 baş soğan,
1/2 kahve fincanı domates salçası,
2 bardak sıcak su,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Ördęin tüylerini yolup içini çıkardıktan sonra bunu dört gün kara yatırmalı veya buz dolabında tutmalı. Sonra nemini iyice kurutup ince tüylerini gidermek için tütülemeli, bol suda içini, dışını yıkamalı. Kılkuyruğu parçalara böldükten sonra bunu derince bir kaba koymalı, sirkeyi üstüne dökmeli ve 24 saat bu sirkede dinlendirmeli.

Bu süre sonunda parçaları akarsuda birkaç defa yıkamalı.

Bu kuşaneye sadeyağı koyup eritmeli. Yağ ısınınca bu yaban ördęi parçalarını içine atmalı ve vakit vakit karıştırarak kavurmalı.

Etler kızarınca entilircesine ince doğranmış soğanları katmalı ve bir süre de soğanla birlikte karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince bir fincan ılık suda eritilecek domates salçasını dökmeli. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra bir -iki dakika daha karıştırarak kavurmaya devam etmeli. Sonra iki bardak kaynar et suyunu dökmeli, kuşanenin ağzını örtmeli ve içindekileri yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirmeli. Yemek pişince bunu servis tabağına almalı, sebzeli bir yemekten önce sofraya götürüp servis yapmalı.