



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ KEKLİK

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

12 kar kekliğı,
2 bardak pilâvlık piriç,
150 gram fûme edilmiş pañçeta dilimleri,
50 gram parmesan peyniri veya kaşar peyniri,
1+1/4 bardak tereyağı,
25 gram kurutulmuş mantar,
3 bardak et suyu,
1 baş soğan,
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
2 yaprak adaçayı.

Yapımı:

Kar kekliklerinin tüylerini yolup içlerini çıkardıktan sonra ince tüylerini gidermek için bunları tûtsülemeli. Sonra içlerini dışlarını iyice yıkayıp sûzmeli. Kar kekliklerinin içlerini dışlarını tuzlayıp biberledikten sonra bunları birer pañçeta dilimine sarmalı. Bir tencereye 2 yaprak adaçayıyla rendelenmiş yarım soğanı, 3 çorba kaşığı zeytinyağıyla 1/4 bardak tereyağını koyup ısıtmalı. Soğanlar pembeleşince bunların içine pañçeta dilimlerine sarılmış kar kekliklerini oturtmalı. Vakit vakit çevirerek kar kekliklerini kızartmalı. Kabin ağzını örterek kar kekliklerini pişirmeli. Gereklikçe yarım bardak etsuyunu azar azar katmayı unutmamalı. Beri yanda mantarları on dakika kadar ılık suda ıslatıp yumuşatmalı. Sonra bunları birkaç defa sudan geçirerek topraklarını iyice gidermeli.

Bu işler olurken 3 çorba kaşığı zeytinyağıyla bir kaşık tereyağını büyükçe bir tencereye koyup ısıtmalı. Sonra bunlara rendelenmiş yarım baş soğanla kıyılırcasına ince doğranmış mantarları katmalı. Birkaç defa tahta kaşıkla karıştırarak bunları kavurmalı. İki buçuk bardak et suyu ve 3/4 bardak da tereyağı katarak pilâvı gerektiğı biçimde pişirmeli. Pilâv demlendikten sonra rendelenmiş peyniri serpiştirerek son bir defa harmanlayıp servis tabağına boşaltmalı. Bu arada kar keklikleri de pişmiş olacağından, pilâvın üstüne bu kuşları sıralamalı, salçasını da gezdirerek döktükten sonra bu güzel yemeğı sofraya götürüp servis yapmalı.