



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ KEKLİK

2 keklık
1 bardak et suyu
150 gr mantar
10 soğan (küçük)
6 sosis
1 demet maydanoz
20 tane kestane
ekmek
un

Keklikleri temizleyip etlerini parçalayınız. Et suyu ile birlikte üzerine birkaç tutam un serpererek yağda hafifçe kızartınız. Sonra mantarları ilâve ederek hafifçe kavurduğunuz soğanları ve kıyılmış maydanozu katınız. Ağır ateşte 30 - 40 dakika pişiriniz.

Servis tabağına önce keklıkları, kızarttığınız sosisleri sonra mantar ve kavrulmuş kestaneleri koyunuz. Üzerine rastgele soğanları yerleştiriniz, kenarlarını da üçgen şeklinde keserek kızarttığınız ekmeklerle ve maydanozla süsleyerek servisi yapınız.

[ML© Sosisli Tavuk Sarma için tıklayın](#)