



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TENCEREDE KEKLİK KIZARTMASI

5 adet keklık  
100 gram sadeyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)  
2 kahve fincanı su  
1 baş soğan  
Tuz  
Karabiber

1 Bir tencereye; margarin koyarak kızdırmalı, yağ kızınca buna; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış 5 adet keklık katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve keklıkların bir tarafları kızardıktan sonra, diğeri taraflarını çevirerek her bir tarafları da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 20 - 30 dakika arasında kızarmaya bırakmalıdır.

2 Keklikler kızarınca; tencereye, yemeklik kıyılmış 1 baş soğan, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve 30 dakika daha pişirmelidir.

3 Keklikler iyice pişince bunlara, 2 kahve fincanı da su katmak suretiyle bir beş dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, keklıkları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş keklıkları bir tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.