



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜVEYİK FIRIN ÇEVİRMESİ

Necip Usta

- 4 adet üveyik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 kahve kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı tepelime yağ
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
- 1 su bardağı esmer et suyu

- 1) Üveyikleri temizledikten sonra ayaklarını bağlayıp içlerini ve dışlarını tuzlayıp biberleyiniz.
- 2) Girebilecekleri bir kaba koyup yağı eritip üveyikleri ilâve ediniz. Kızgın fırında 5 dakikada bir yağın üzerine dökerek 20 dakika pişirip bir kaba çıkarınız.
- 3) Kaptaki yağı döküp soğanı ağır ateşte 20 dakika sote yapınız. Esmer Et Suyu'nu ilâve ediniz. 1 dakika sonra süzünüz.
- 4) İplerini çözüp yaprakları çıkarıp kızarmış tereyağı dökünüz, sosu ayrı servis yapınız.

Not: Üveyik, güvercinin küçüğüdür. Avlandıkları için av sınıfına girer. Güvercinlerin etleri lezzetlidir ve mutfak lisanında kümes hayvanları sınıfına girerler. Ciğerlerinde ödleri yoktur, ciğerleriyle beraber pişerler. En makbilleri 7-8 aylık güvercin yavrularıdır. Bunların etleri çok yumuşak olur. İşte üveyik bunlardan biridir. Esasında güvercinler kafeslerde beslenip ehil hayvan oldukları zaman da yenirler. (Nasıl tavşan hem yaban hem ehil olarak yeniyorsa.) Ehil güvercinleri memleketimizde yenmediği için burada yalnız av güvercinlerinden söz edilmektedir.