



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALABAMA USULÜ ÖRDEK

Kullanılacak malzeme (5 kişilik) :

2 kiloluk bir ördek,
25 gram rendelenmiş parmesan (veya kaşer) peyniri,
50 gram tereyağı,
15 gram kurutulmuş mantar,
1 yumurta,
2 sosis,
1 defne yaprağı,
1 bardak kadar süt,
2 dilim bayat ekmek,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar et suyu,
tuz ve karabiber.

Yapımı :

Ördeğin tüylerini yolup içini çıkardıktan ve ince tüylerini tütsüledikten sonra bunu iki gün buzdolabında tutmalı. Yemeğin pişirileceği gün ördeğin ciğerini, katısını ve yüreğini kıyarcasına ince doğramalı. Ekmek dilimlerini biraz sütte ıslatmalı Kurutulmuş mantarları soğuk suda ıslatmalı Bir kuşaneye 20 gram tereyağı koyup eritmeli. Bunun içine suyu sıkılmış mantarları ve kıyılmış ördek içlerini atmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve bir kahve fincanı kadar et suyu döküp bir taşım kaynatmalı. Kuşaneyi ateşten indirince içindekilere, sıkılarak sütü çıkarılmış ve ufalanmış ekmek içlerini katmalı. Karıştırıp soğumaya bırakmalı. Kuşanedekiler soğuyunca buna ince dilimlere doğranmış domatanın üçte ikisini, rendelenmiş peyniri ve yumurtayı katmalı. Karıştırarak bunları birbirlerine yedirdikten sonra gerekirse tuzlayıp biberlemeli ve bunlarla ördeğin içini doldurmalı. Boynunu ve gerisini temiz ve beyaz renkli bir sicimle diktikten sonra ayaklarını geriye kıvrımalı, kanatlarıyla birlikte güzelce bağlamak Ördeğin çeşitli yerlerini bir bıçakla delip bu yerlere domatan dilimlerini sokuşturmak Kalan tereyağıyla 4 çorba kaşığı zeytinyağını ve defne yaprağını pyrex bir tencereye koyup eritmeli. Yağ ısınınca ördeği içine oturtmalı ve çevirerek dört bir yanını nar gibi kızartmalı. Ördeğin her yanı kızarıncaya pyrex tencereyi sıcak fırına sürerek vakit vakit üstünü kaynar et suyuyla ıslatarak bu kümes hayvanını iyice pişirmeli. Ördek pişince bunu fırından çıkarmalı ve yanına patatesli bir garnitür koyarak servis yapmalı.