



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALSAS USULÜ ÖRDEK DOLMASI

2.5 kg'lık 1 ördek (pişmeğe hazır)
2 su bardağı ördek suyu
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
Harcı:
25 gr (1+ 1/2 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr sosis (doğranmış)
500 gr ekşi elma (kabuklan soyulup, sert kısımları ayıklanarak dilimlenmiş)
1 kahve kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı tuz
1 çay kaşığı adaçayı
1/4 su bardağı ördek suyu
100 gr jambon (ince kıyılmış ve çok az yağda kızartılmış)

Harcı hazırlamak için, yağı küçük bir tavada orta ateşte kızdırınız. Sosisleri koyup 6-7 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz.

Delikli bir kepeyle sosisleri çıkarıp, orta boy bir kaseye koyunuz. Elmaları tavaya koyup 5-6 dakika, pembe ve yumuşak olana kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, delikli kepeyle elmaları çıkararak, küçük bir kaseye koyunuz. Üstüne tarçın, tuz ve adaçayı serpiniz.

Bir tencereye 1/4 su bardağı ördek suyu koyup, harlı ateşte 2 çorba kaşığı kalana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sosu, kasedeki sosisin üstüne dökerek bir kenarda soğumaya bırakınız. Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız.

Kasedeki sosis ve elma karışımı soğuyunca, jambonu katıp, çatalla karıştırınız. Hazırladığımız bu harcı ördeğin içine gevşek olarak doldurup, yarı kısmını iğne iplikle dikişiniz. Ördeğin kanatlarını gövdenin alt kısmında bağlayıp, çatalla butlarına, sırtına ve göğsünün alt kısmına delikler açınız.

Ördeği, göğüs kısmı yukarıda olarak, bir rosto tepsisine koyup fırına sürünüz. Ördeği 15 dakika pişirip, fırının sıcaklığını azaltarak (180°C), alt üst ediniz. Tepside biriken yağları arasıra bir kaşıkla alıp atınız.

Ördeği 45 dakika daha pişirdikten sonra, tekrar döndürünüz. 15 dakika daha pişirip tekrar göğüs kısmını yukarı çeviriniz. Ördeği 15-20 dakika daha pişiriniz. (Ördeğin but kısmına bıçağın sivri ucunu batırdığınızda renksiz su çıkarsa ördek pişmiştir.)

Ördeği fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktardıktan sonra bağlarını çözerek, sıcak durması için alüminyum kağıtla sarınız. Tepside 1 çorba kaşığı su bırakarak kalanını dökünüz. Kalan 1+3/4 su bardağı ördek suyunu katıp, sürekli karıştırarak yarı yarıya azalana kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, 1 çorba kaşığı yağı ekleyerek karıştırınız. Sosu ısıtılmış bir sosluğa süzünüz. Sostan biraz ördeğin üstüne döküp, kalanını soslukta ördekle birlikte servis ediniz.

Not: Elma ve sosisle doldurulmuş bu ördek dolması, turp ve kağıt gibi ince kesilip, kızartılmış patatesle servis edilir. (8-10 kişilik)