BALLI ÖRDEK

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):
2 kiloluk bir ördek,
2 sap kereviz,
1 baş iri soğan,
3 kaşık soya yağı,
1 tatlı kaşığı toz şekeri,
1 çay kaşığı kimyon,
4 kaşık bal,
2 kaşık sirke,
1 çay kaşığı tarçın,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Ördeği 3-4 gün buzdolabında veya kar içinde tuttuktan sonra tüylerini yolup içini çıkarmalı, kafasını kesip ince tüylerini gidermek için tütsülemeli. Bol akarsuda yıkadıktan sonra bir kenarda süzülmeye bırakmalı. Beri yanda bir kuşaneye kıyılırcasına ince doğranmış soğanla kerevizi koymalı. Tarçını, kimyonu, iki kaşık soya yağını, toz şekerini katmalı, kuşaneyi orta ısılı ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak bu salçayı kaynamaya başlayıncaya kadar ateşte tutmalı. Salça kaynamaya başlarken ateşten indirmeli ve ördeğin karnına boşaltmalı. Ördeğin gerisiyle boynunu diktikten sonra ördeğin dışını tuzla iyice ovmalı. Ördeği pyrex bir kayık tabağa yerleştirip 200 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli.
Ördeğin kör yanı nar gibi kızarınca pyrex kayık tabakta biriken yağları boşaltmalı. Ördeğin üstüne 1 kaşık soya yağı - bal ve sirkeyle meydana getirilecek salçayı sıvamalı ve ısısı azaltılmış fırına tekrar koyup vakit vakit kabın dibinde biriken salçayla ıslatarak iki saat kadar pişirmeli. Ördek iyice pişince bunu fırından çıkarıp salçasız olarak bir servis tabağına yerleştirmeli. Ördeğin salçasını ise ince delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra salça kâsesine boşaltmalı ve ikisini birlikte sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12088 • adı:BALLI ÖRDEK • gönderen:vardar • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:24