



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÖRDEK (ÇİN)

EDİP USTA DOSTLAR LOKANTASI

Temizlenmiş ördek fırın kalıbına alınıp üzeri alüminyum folyoyla kapatılır ve fırında pişirilir. Şeker ayrı bir kaptaki karamelize edilmiş ördeğin üzerine fırçayla sürülür. Ördek tekrar fırına verilip elma püresi ve tuz ilave edilerek 20 dakika daha pişirilir ve ortadan ikiye kesilir. Beşamel sos hazırlanıp robotta ezilmiş ıspanakla karıştırılır. Tuzla tatlandırılır. Elmaların çekirdekli kısımları çıkarılır. Şeker ve tarçın eklenip fırında pişirilir. Ördek, üzerlerine ekşi krema sıkılmış elma ve beşamelli ıspanak ile servis yapılır. Tereyağı eritilip un pembeleştirilir ve etin üzerine gezdirilir.

Öneri: Bu tarif elma püresi yerine ayva püresiyle de hazırlanabilir.