ENGİNARLI ÖRDEK

3 kg'lık 1 ördek (pişmeye hazır, sakatatı çıkarılıp ayrılmış)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 büyük soğan (ince doğranmış)
1 ördek ciğeri (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
250 gr mantar (temizlenip, sapları kesilip, ayrılmış)
30 biberle doldurulmuş yeşil zeytin (dilimlenmiş)
2 küçük dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)
1 su bardağı tavuk suyu
6 enginar göbeği (ortalarından ikiye bölünmüş)

Zeytinyağı, orta boy bir tavada orta ateşte kızdırıp soğan, ciğer, 1 çay kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber, mantar sapları, zeytin ve biberleri ekleyiniz. Arasıra karıştırarak 10-12 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Tavuk suyunun yarısını katıp, 3 dakika daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten alınız.
Ördeğin kanat uçlarını ve bacaklarını gövdesine yakın bağlayıp, sırtını, butlarını ve göğsünün altını çatalla delerek, içini kalan tuz ve biberle ovunuz.
Ördeği, tavadaki soğan ve biberli karışımla doldurup, yarık kısmını iğne iplikle dikiniz.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (150 C) getirip, ısıtınız.
Doldurulmuş ördeği, bir rosto tepsisine koyup, fırında 1+1/4 saat pişiriniz.
Kalan tavuk suyu, enginar göbekleri ve mantarları küçük bir tencereye koyup, ağır ateşte 10 dakika pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, karışımı fırındaki ördeğin üstüne dökerek 30-40 dakika daha, ördek yumuşayana kadar (sık sık suyundan alıp üstüne dökerek) pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkarıp, ördeği iki büyük kaşıkla ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, bağlarını çözünüz.
Madeni bir kaşıkla tepside biriken yağları alıp attıktan sonra, mantar ve enginarları delikli kepçeyle bir tabağa çıkarınız. Tepsideki sosun yarısını ördeğin üstüne, kalan yarısını da bir sosluğa boşaltınız. Mantar ve enginarları ördeğin etrafına döşeyip, ördeğinizi yanında sosuyla servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63146 • adı:Enginarlı Ördek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 05:33