FIRINDA MANTARLI ÖRDEK

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 Adet Temizlenmiş ördek
1 Adet soğan
3 Diş sarımsak

Önce ördeğin içine konulacak malzemeleri bir kapta hazırlıyoruz. İri iri doğranmış mantar, soğan daha sonra sarımsakları doğramadan direk koyuyoruz çarliston biberi de iri iri doğradıktan sonra biraz tuz ve karabiberi ekliyoruz. Bunları harmanladıktan sonra suda iyice yıkadığımız temizlenmiş ördeğin içine koyuyoruz. Koyduğumuz malzemeler dökülmesin diye kürdanla bir güzel kapatıyoruz. 200 derece fırında 1 saat 20 dakika pişiriyoruz. İsteyenler olabilir ördeğim nar gibi kızarsın diyorsanız ya mayonez ya da biraz yağ salça karışımını sürebilirsiniz. Ördek almak biraz zahmetli diyorsanız bu tarifi tavuk içinde deneyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:79344 • adı:Fırında Mantarlı Ördek • gönderen:Doğa • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:08