



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA ÖRDEK

3 adet ördek palazı
30 gram tereyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
3 demet maydanoz
Tuz

Üç ördek palazını, içinde rahatça çevirebilecek olduğumuz bir tepsiye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş tütsülenmiş, yıkanmış ve üstü ovulurcasına tuzlanmış ve limonlanmış, sonra da ayakları gerisine geçirilmiş, 3 ördek palazının içlerine birer demet maydanoz sokularak bunlara; 1 kahve fincanı su ile 4 silme çorba kaşığı da yağ ilave etmeli, sonra da tepsiyi kızgınca fırına sürerek, her 3 - 4 dakikada bir içindeki yağdan kaşıkla almalı ve pişmekte olan ördekleri üstlerine dökerek her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 50 - 60 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

Ördekler iyice kızarıp da pişmiş bir hal alınca, fırın sıcaklığını azaltmalı ve tepsideki ördeklerin üstlerine bir tabak kapamalı, sonra da tepsiyi fırından alarak, bunları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş olarak bir tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.