FIRINDA PORTAKALLI ÖRDEK

1+1/2 kiloluk bir yaban ördeği
2 portakal
1 limon
1/4 bardak üzüm sirkesi
150 gram toz şekeri
50 gram tereyağı
1 defne yaprağı
2 bardak tavuk suyu
1 çorba kaşığı un
1 çorba, kaşığı nişasta
1/2 bardak zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Yaban ördeğinin tüyleri yolunur, içi temizlenir, tütsülendikten sonra iyice yıkanır. Bir tavaya tereyağının yansıyle 1/2 bardak zeytinyağı konur. Bu tavada ördeğin her yanı iyice kızartılır. Ördek iyice kızardıktan sonra içi, dışı tuzlanır. Yüreği, ciğerleri ve katısı da kızartılır. Sonra ördekle içindekiler pyrex bir kaba konur, içinde kızartıldığı yağ üzerine dökülür. Kap orta ısılı bir fırına konur ve ördek salçasıyle ıslatılarak pişirilir. Portakalların kabukları beyazları kalmıyacak biçimde soyulur ve ince şeritlere doğranır ve kaynar suya atılarak bir süre haşlanır.
Beri yanda alüminyum bir tavaya toz şekeriyle bir çorba kaşığı su konur ve tava orta ısılı bir ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla karıştırarak şeker akideleştirilir. Sonra buna 1/4 bardak sirke katılır. Kavrulmuş şekerle sirke karıştırılırken buna bir limonla iki portakalın suyu katılır. Karışım yarıya ininceye kadar kaynatılır. Bir başka kapta 1 çorba kaşığı unla bir kaşık yağ karıştırılarak renk değiştirinceye kadar kavrulur. Sonra buna sıcak tavuk suyu katılır. Salça karıştırılır ve koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Bu salça koyulaşınca portakallı öbür salçayla bir kaba boşaltılır ve birlikte on dakika hafif ateşte tutulur. Salçayı ateşten indirmeden önce 1 çorba kaşığı nişasta ve haşlanmış portakal kabukları katılır.
Yaban ördeği pişince fırından çıkarılır ve sıcak yerde tutulan bir servis tabağına yerleştirilir. Pyrex'deki salça soğutulur. Üzerindeki yağ tabakası soğuyunca delikli pay kaşığıyle alınır ve atılır. Kalan salça süzgeçten geçirilip ördek pişerken hazırlanmış olan salçaya katılır. Böylece bir araya toplanmış olan üç ayrı salça birlikte iki dakika kaynatılır. İçlerindeki portakal kabukları çıkarılır ve bunlarla ördeğin üstü süslenir. Salça da salça kâsesine boşaltıldıktan sonra salça kâsesiyle servis tabağı sofraya çıkarılır.

© lezzetler.com tarif no:13743 • adı:Fırında Portakallı Ördek • gönderen:zafira • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:38