GÜVEÇTE PORTAKALLI ÖRDEK

3 kg'lık 1 ördek (8 parçaya bölünmüş)
2 su bardağı tavuk suyu
2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
2 portakalın suyu
4 çorba kaşığı rafine yağ
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
12 bütün arpacık soğanı (kabukları soyulmuş)
6 çorba kaşığı kereviz rendesi
6 küçük havuç (kazınmış)
250 gr mantar (silinip, dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1 demet semizotu (yıkanıp, silkelenmiş)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 defne yaprağı
1 fiske kekik

Tavuk suyu, portakal suyu ve portaKaı kabuğu rendesini derin ve büyük bir kapta karıştırınız. Ördek parçalarını ekleyip, karışıma iyice bulayarak 4 saat, oda sıcaklığında bekletiniz.
Bir maşayla ördekleri silkeleyerek çıkarıp, kağıt peçete ile kurulayınız. (Kasede kalan marinadı saklayınız.)
Rafine yağı, büyük bir tavada, orta ateşte kızdırıp, ördek parçalarını koyarak 10 dakika, her yanları pembeleşene kadar kızartınız.
Tavayı ateşten alıp, maşayla ördekleri bir güvece aktarınız.
Tavayı yeniden ateşe oturtup, sarımsak, soğan, kereviz rendesi ve havuçları 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Tavayı ateşten alınız. Delikli bir kepçeyle sebzeleri tavadan çıkarıp, güveçteki ördek parçalarının üstüne boşaltınız. Baharat torbası ve kasedeki marinadı ekleyiniz.
Güveci orta ateşe oturtup, kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, güvecin üstünü kapatarak 30 dakika pişiriniz. Mantar, tuz ve biberi ekleyip, güvecin üstünü yeniden kapatarak 30 dakika daha, ördekler yumuşayana kadar pişiriniz. Delikli kepçeyle baharat torbasını çıkarıp atınız. Güveçte, suyun üstünde biriken yağı bir kaşıkla alıp atınız.
Mısır nişastasını katıp, sos koyulaşana kadar pişiriniz. Güveci ateşten alıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63145 • adı:GÜVEÇTE PORTAKALLI ÖRDEK • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:21