GÜVEÇTE SEMİZOTLU ÖRDEK

3 kg ördek
1 demet semizotu
2 adet portakalın suyu
4 çorba kaşığı margarin
12 adet arpacık soğanı
1 adet kereviz
6 adet havuç
250 gr mantar
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı mısır nisastası
2 su bardağı tavuk suyu

Tavuk suyu, portakal suyunu derin ve büyük bir kapta karıştırınız. Parçalanmış ördeği ekleyip, karışıma iyice bulayarak 4 saat, oda sıcaklığında bekletiniz.
Bir maşayla ördekleri silkeleyerek çıkarıp, kağıt peçete ile kurulayınız. (Kasede kalan marineyi saklayınız.) 4 kaşık margarini 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, soğanı, kerevizi ve havuçları 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Tavayı ateşten alınız. Delikli bir kepçeyle sebzeleri tavadan çıkarıp, güveçteki ördek parçalarının üstüne boşaltınız. Kasedeki marinayı ekleyiniz. Güveci orta ateşe oturtup, kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, güvecin üstünü kapatarak 30 dakika pişiriniz. Mantarı, semizotunu ve tuzu ekleyip, güvecin üstünü yeniden kapatarak 30 dakika daha, ördekler yumuşayana kadar pişiriniz.
Mısır nişastasını katıp, sos koyulaşana kadar pişiriniz. Güveci ateşten alıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:114848 • adı:Güveçte Semizotlu Ördek • gönderen:katibem • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:14