HAMURA SARILMIŞ ÖRDEK DOLMASI

a) Ördek dolması için, yavaşça ördeğin sert etlerini keskin bir bıçakla, derisini zedelemeden kesiniz.
b) Bir kasede ördeğin kıyılmış sakatatları, iki yumurtayı iyice karıştırınız.
c) Harcı ördeğin ortasına koyup, derisini iyice örtecek biçimde üstüne kapatınız.
d) Derisini sıkıca tutup iğne, iplikle dikiniz.
e) Ördeği, büyük bir tavada kızgın yağda 6 dakika, pembe ve gevrek olana kadar kızartınız.
f) Hamuru tepsiye yayıp, ördeği ortasına koyunuz. Ördeğin sırt kısmı açık kalacak biçimde, bastırarak sarınız.
g) Kalan hamurla ördeğin üstünü örtüp, fazlalıkları keserek, kenarlarını süslü biçimde yapıştırınız.
h) Hamur artıklarıyla ördeğin üstünü süsleyiniz.
i) Hamur fırçasıyla, üstüne ve kenarlarına kalan çırpılmış yumurtayı sürünüz.
j) Isıtılmış Fırında Kızartınız.

© lezzetler.com tarif no:63176 • adı:Hamura Sarılmış Ördek Dolması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:34