



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUSLU NARLI ÖRDEK TANDIR

THY Skylife

Malzemesi:

- 1 adet bütün ördek
- 300 gr nohut
- 1 su bardağı tahin
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 4 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- 1 tatlı kaşığı yeşil fıstık
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/4 limon suyu
- 1 adet ayıklanmış nar
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak

Humus için:

Nohutlar akşamdan ıslatılır. Yıkayıp tencereye alınır, üzerini geçecek kadar su eklenir ve iyice pişirilir. Köpüğü alınır. Nohutlar pişince kabukları ayıklanır. İyice ezilip mikserde püre haline getirilir. Karıştırma kabına alınan tahin, limon suyu, kimyon, tuz, karabiber, zeytinyağı karıştırılır, akıcı kıvamda getirilir. Tavada ısıtılıp servis tabağına alınır. Fıstıklar tereyağında kavrulur, humusun üzerine dökülür. Ördek etleri tiftiklenir, sonra humusun üzerine yerleştirilir. Narlar üzerine serpiştirildikten sonra ördeğin sosundan bir kaşık üzerine dökülür ve servis edilir.

Hazırlanışı:

Önce ördek temizlenir.

Tuz, karabiber döküp zeytinyağı gezdirilir. İnce doğranmış havuç, kuru soğan ve sarımsak eklenir, fırın tepsisine alınır. 170 derecede 40 dakika kadar pişirilir. Piştikten sonra etler kemiklerinden ayrılır.