



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ÖRDEK KEBABI

1 adet yaşına girmemiş besili ördek (1 kilo kadar)
1 çorba kaşığı tepelime yağ
1 tatlı kaşığı salça
1/2 tatlı kaşığı un
6 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı tuz
Baharat Torbası
Tencereyi sıvamak için:
2 kahve fincanı su ile karıştırılmış 3 kahve fincanı un
Sebzesi:
20 adet arpacık soğanı
250 gram kestane

- 1) Keskin bir bıçakla ördeği 4 parçaya bölünüz. Sonra her parçayı 4 parça olarak kemikleriyle kesiniz.
 - 2) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Ördekleri ilâve edip, bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz. Salçasını ilâve ediniz.
 - 3) 2 dakika daha kavurup ununu ilâve ediniz ve karıştırıp suyunu ve tuzunu, Baharat Torbası'nı ilâve edip tencerenin kapağını sıkıca kapatınız.
 - 4) Kapağın ve tencerenin kenarını hamurla sıvayınız.
 - 5) Orta ateşte buhar çıkana kadar kaynatıp, ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişmeye bırakınız.
 - 6) Ördek pişince, tencerenin kapağını açıp, arpacık soğanı ilâve ederek tekrar kapatınız ve hamurla sıvayınız.
 - 7) 30 dakika daha pişirip Baharat Torbası'nı çıkarıp atınız.
- Kestanenin hazırlanışı:
- 1) Kestanenin kabuğunu ortadan bıçağın ucuyla etini parçalamadan enine yarıңыз.
 - 2) Yağı, dumanı çıkıncaya kadar kızdırıp kestanelerin üçte birini yağa atıp, 3 dakika kızartınız ve yağın süzdürerek çıkarınız. Diğer kestaneleri de aynen kızartıp çıkarınız.
 - 3) Kestaneleri bir bezle veya elinizle tutup kabuklarını soyunuz. Küçük bir tepsiye veya ateşe dayanıklı cam kaba kestaneleri koyup üzerine ıslatılmış sıkılmış bir yağlı kâğıt kapatınız.
 - 4) Kapağını da kapatıp ağır ateşte 25-30 dakika pişirip ateşten alınız.
 - 5) Ördeği bir servis kapına boşaltıp üzerine hazırlanan kestaneyi muntazam ilâve edip, servis yapınız.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 12.12.2014