



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ ÇITIR ÖRDEK

1 adet pekin ördeği
3-4 adet taze soğan
2 adet salatalık
3 çorba kaşığı
barbekü sos
3 çorba kaşığı
Erik sosu
Krep için:
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı un
1 adet yumurta
Tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Ördeği iyice temizleyip bütün olarak fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 3 saat kendi yağında pişirin. Ördeği 15-20 dakika bekletip kızgın yağda kızartın. Soğan ve salatalığı kibrit çöpü iriliğinde doğrayın. Krep için un, süt, yumurta ve tuzu derin bir kabın içinde iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtıp tereyağını eritin. Tavaya krep karışımından birer kepçe dökün. Tavayı hafifçe sallayıp hamurun yayılmasını sağlayın. Kreplerin her iki tarafını pembeleşene kadar pişirin. Ördeğin derisini çıkartıp etinin didikleyin. Kreplerin içine barbekü sos ve erik sosu sürün. Soğan ve salatalıkla birlikte ördek etini kreplerin içine paylaşın. Dürüm şeklinde sarıp servis yapın.