



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GEVREĞİ OTLU ÖRDEK DOLMASI

200 gram kuzu gevreği otu
4 adet ince dövülmüş ördek göğsü
1 çorba kaşığı tereyağı
3 dal taze soğan
1 diş kıyılmış sarmısak
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
Ördek marine için:
4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
Tuz
1 diş sarmısak
1 çay kaşığı kekik
2-3 çorba kaşığı yoğurt suyu
1 tatlı kaşığı pul biber

Kuzu gevreği yapraklarını yıkayın ve iri iri doğrayın. Tereyağını tavaya alıp, içine kuzu gevreği, kıyılmış taze soğan, sarmısak, tuz, karabiber ve pulbiber katın. 1-2 dakika soteleyin. Soğuduktan sonra rendelenmiş kaşar peynirini katın ve karıştırın. Ördek marine etmek için, derin bir kaba tereyağı, sarmısak, kekik, yoğurt suyu, tuz ve pulbiber koyup, karıştırın. İçine ördek eti göğüslerini yerleştirin ve bu sosun içinde 1 saat bekletin. Daha sonra ördeği düz bir zemine alın. İçine kuzu gevrekli harçtan koyun ve rulo yapın. Diğer ördek etlerini de aynı şekilde hazırlayın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Mantarla birlikte sıcak olarak servis yapın.

