



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI ÖRDEK KIZARTMASI

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

2 kiloluk bir ördek,
1 kilo lahana yaprağı,
2 patates,
1 baş soğan,
1 tutam kimyon,
30 gram margarin yağı,
birkaç kaşık zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Ördeğin tüylerini yolup içini temizledikten sonra ince kıllarını gidermek için tütsülemeli. Bol akarsuda içini, dışını iyice yıkadıktan sonra ayaklarını ve kanatlarını gövdeye yapıştırırcasına bağlamalı. İçini ve dışını tuzlayıp biberlemeli ve üç gün kara yatırmalı veya buzdolabının buzlukunda tutmalı. Bu süre sonunda ördeği tekrar bol suyla yıkamalı ve içini, dışını tuzlayıp biberlemeli. Ördeği alacak büyüklükte bir tepsiyi zeytinyağına bulamalı. Ördeği tepsiye yerleştirdikten sonra üstüne biraz zeytinyağı dökmeli. Margarin yağını da küçük parçalara bölüp ötesine, berisine yerleştirdikten sonra tepsiyi orta ısıllı bir fırına koymalı. Vakit vakit ördeği çevirerek ve kaşıktaki tepsideki salçayı üzerine dökerek 3-4 saat kadar fırında pişirmeli (Gerektikçe sıcak su katmayı unutmamalı). Beri yanda soğanı rendeleyip 1 kaşık zeytinyağıyla pembeleşinceye kadar kavurmalı. Lahananın yapraklarını teker teker ayırmalı. Koçansız olarak bir kilo kadarını iyice yıkadıktan sonra hafifçe haşlamalı. Haşlanmış lahana yapraklarını süzerek doğrama tahtasına koymalı ve kıyarcasına ince doğramalı. Sonra bu kıyılmış lahanayı kavrulmuş soğana katmalı. Kabağı ayıklandıktan sonra rendelenmiş patatesi de kattıktan sonra fırında pişen ördeğin suyundan biraz katmalı. Kimyonuyla tuzunu da serpmeli ve vakit vakit karıştırarak bunları yirmi dakika kadar orta ısıllı ateşte pişirmeli. Pişen ördeği tüm olarak veya parçalara bölerek servis tabağına yerleştirmeli. Sebze yi de tabağın çevresine boşalttıktan sonra sıcak olarak servis yapmalı.