ÖRDEK GÖĞÜS

Malzeme:
5 adet ördek göğüs eti
3 adet patates
2 dal maydanoz
50 gram ıspanak
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
Birkaç ceviz içi
Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Kuş üzümlerinin yumuşaması için ılık suda bekletin. Patatesleri yıkayıp kabuğunu soyduktan sonra rendeleyin. Çukur bir kaba alıp kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave ederek tatlandırın. Patatesli karışımı yuvarlak bir kalıbın içine aktarıp şekillendirdikten sonra kızdırılmış tavada her iki tarafını hafifçe kızartın. Tavadan alıp fırın tepsisine aktarın. Ördek göğüs etlerini de yapışmaz yüzeyli tavada her iki tarafını hafifçe kızartın. Yağsız ve kızdırılmış tavada etleri renk alıncaya kadar kızartın ve patateslerin yanına yerleştirin. 160 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Garnitür için ıspanakları yıkayıp süzün. Soğan ve sarımsakları soyup kıyın ve 1 çorba kaşığı kadar zeytinyağı ile ısıtılmış yapışmaz yüzeyli tavada pembeleşinceye kadar kavurun. Ispanakları ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Son olarak ceviz içleri ile kuş üzümlerini ilave edin. Ocaktan alıp fırında pişirmiş olduğunuz ördek etlere ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50038 • adı:Ördek Göğüs • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:24