



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖRDEK HAŞLAMA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 ördek  
3-4 adet patates  
1 adet kereviz  
1 adet havuç  
10 adet Arpacık soğanı  
1 adet defne yaprağı  
10 bardak su  
Tuz  
Karabiber

Ördek tüyleri yolunur içi temizlenir.

Tütsüledikten sonra, yıkanıp tuzlanarak ve ayakları gerisine geçirilir.

Bir tencereye ördekle birlikte havuç, kereviz, arpacık soğanı, defne yaprağı ve 10-15 bardak su ilave ederek ateşe konur.

Tencerenin ağzı açık olarak kaynatılır ara köpükleri bir kaşıkla alınır.

Kapağı kapatılarak ateş kısılır ve yaklaşık iki saat pişirilir.

Pişmeye yakın patatesler eklenir.

Et ve patatesler yumuşayınca ateşten alınır.

Servis yapılır.

Not: Ördeğin kısık ateşte pişirilmesine dikkat edilmelidir. Ördek pişince; tencereyi ateşten alarak, ördekleri kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara ayırarak tabağa yerleştiriniz, uygun sos ve garnitür ile hemen servis ediniz. Ördekleri pişirmek için tencereye koymadan önce içlerine bir demet maydanoz konmalıdır.