



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK JÖLESİ

10 kişilik
1.8 kilo ağırlığında ördek,
2 parçalanmış sığır kemiği,
1 tutam tuz,
300 g yeşillik,
1'er soğan, defne yaprağı, karanfil ve sarımsak,
3 yemek kaşığı sıvı yağ,
7 yaprak jelatin,
akbiber,
2-3 yemek kaşığı sirke.

Yıkamış ve kurulanmış ördeğin göğüsünü ve butlarını kesin, diğer parçalarını doğrayın. Sığır kemiklerini yıkayın. 3 çeyrek litre su ile kaynatın, tuz atın. Ördek parçalarını ve sığır kemiklerini suyun içine atın, kapağı koymadan, kısık ateşte 1 saat süre ile kaynatın. Yeşilliği yıkayıp ayıklayın, yarısını doğrayın. Yeşilliği, sarmısağı, defne yaprağı ve karanfil saplanmış soğan ile birlikte tencereye atın, 1 saat kaynamaya bırakın. Bu arada butları kızartın, göğsü baklava şeklinde yarıya, önce deri tarafını, sonra iç tarafını kızartın. Göğsü, derisi üstte olmak üzere ve butları folyo ile kapatılmış ateşe dayanıklı bir tencerede 180 dereceye ısıtılmış fırında 25-30 dakika kızartın. Kalan havuçları ve kerevizi küp şeklinde doğrayın ve 2-3 dakika pişirin. Sebzeleri bir süzgece alarak süzölmeye bırakın. Jelatini 5 dakika süre ile soğuk suya bastırın. Ördeğin kemiklerini sudan çıkarın, suyu süzgeçten bir tencereye aktarın. Açık tencereyi ateşe koyun, suyun yarısını çekirin. Tuz, biber ve sirke katın. Jelatini sudan çıkarın ve iki elin arasında sıkın. Sıkılmış jelatini sıcak sıvıda eriterek kullanın.