



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÖRDEK KIZARTMASI ELMA SALÇALI

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

2 kilo ağırlığında bir ördek.

50 gram margarin yağı,

2 elma,

1 tutam merzengüş veya kimyon,

yeteri kadar tuz,

5-6 yaprak marul veya kıvrıcık salata.

Yapımı: Ördeği tüylerini yolduktan, içini temizledikten ve tütsüledikten sonra bol akar suyun altında içini, dışını iyice yıkayın. Sonra merzengüş otuyla (veya kimyonla) ördeğin dışını ovun.

Elmaları, kabuklarını soyup yıkadıktan sonra ördeğin boşalmış olan karnına yerleştirin.

30 gram margarin yağını bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra ördeği tuzlayıp içine yerleştirin, vakit vakit çevirerek her tarafını kızartın. Her yanı nar gibi olunca ördeği tavayla birlikte ateşten indirin ve orta derecede olan bir fırına sürün. Pişme sırasında zaman zaman tavanın dibinde birikmiş olan suyu kaşıkla alıp ördeğin üstüne gezdirerek dökün. Eğer suyu çok azsa, buna et suyu veya sıcak su katabilirsiniz. Ördeğin piştiğini anlamak için çatalın ucunu ördeğin but tarafına batırın. Eğer kolayca batıyor ve kırmızı kan çıkmıyorsa pişmiş demektir. Çünkü but tarafı ördeğin en sert olan yeridir.

Piştikten sonra ördeği fırından çıkarın ve tavada birikmiş olan suyu alın. Onun yerine kalan margarin yağını katın ve tavanın üstüne bir kapak kapatarak tekrar fırına sürün. Beş dakika sonra çıkarın ve on dakika kadar soğumaya bırakın. Beri yanda marulun yapraklarını bol akar suda iyice yıkadıktan ve sularını süzdükten sonra servis tabağına dizin. Bu sırada soğumuş olan ördeği parçalara bölüp marul yapraklarının üstüne yerleştirin. Ördeğin içinde pişmiş olan elmaları püre haline getirip tavadan alınmış salçayla karıştırın; bir salça kâsesine koyun ve ördekle birlikte servis yapın.