ÖRDEK NORMAND CANARD (FRANSA)

NORMAND KANAR NORMAND

4 kişi için MALZEME :
1 adet ördek palazı (1.5 kg. civarında)
Tuz, bir çimdik karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1/2 su bardağı tavuk suyu
2 çay kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı krema
4 adet golden elma
1 adet limon

YAPILIŞI:
Ördeğin kanatlarını ve boynunu kesiniz, taşlığını temizleyiniz
Ördeğin girebileceği dibi düz bir tencereye (kasrola) ördeğin taşlığını, kollarını ve boynunu koyunuz ve ördeği tuzlayıp biberleyip boyun ve kollarını üzerine koyunuz
Rafine yağını üzerine döküp orta ateşli fırında zaman zaman yağından alıp üzerine dökerek ördeğin kalitesine göre kurutmadan otuzbeş - kırkbeş dakika pişirip fırından çıkarınız
ördeği bir kaba çıkarıp muhafaza ediniz, tenceresindeki yağı döküp tavuk suyunu ilâve edip bir kaşık tereyağı ile unu karıştırıp ilâve ediniz
Üç dört dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alıp süzdürüp muhafaza ediniz
Elmaları soyup elma oyacağı ile çekirdeklerini çıkarıp yarım santim kalınlığında halka kesiniz
Küçük bir güvece, yoksa küçük tepsiye elmaları dizip üzerine bir kaşık tereyağını koyup üzerine bir yağlı kâğıt kapatıp ortadan hızlı fırında sekiz - on dakika pişirip fırından çıkarınız. (Fırın yoksa elmaları tavada tereyağında alt üst pişiriniz.)
Bir güvecin ortasına veya bir servis tabağına ördeği dilimleyip kenarlarına elmayı diziniz
Yukardaki sosunu tekrar bii iki dakika kaynatıp kremayı ilâve edip karıştırıp ateşten alınız
Kalan tereyağını kızartıp ördeğin üzerine dökünüz, yanında sosu ile servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15603 • adı:ÖRDEK NORMAND CANARD (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:38