



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK O POMMARD

CANARD AU POMMARD

- 1 adet beşli ördek palazı
- Tuz
- Bir çimdik karabiber
- 1/2 su bardağı rafine yağı
- 1 diş sarımsak, piyaz doğranmış
- 1 küçük soğan piyaz doğranmış
- 4 dal maydanoz
- 1 yaprak defne
- 1 küçük parmak büyüklüğünde havuç piyaz doğranmış
- 5 adet tane karabiber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı un
- 6 çorba kaşığı rende gravyer

Ördeği temizleyip ciğerini kalburdan veya tel süzgeçten geçirip muhafaza ediniz.

Kollarını, boynunu ve taşlığını da ayırıp ördeği tuzlayıp, biberleyiniz.

ördeğin girebileceği dibi düz bir tencereye (kasrola) ördeği yan yatırıp koyunuz. Üzerine rafine yağını dökünüz, ortadan hızlı fırında zaman zaman yağından alıp üzerine dökerek onbeşer dakika yanlarının üzerinde yatırılmış olarak on dakika sırt üstü yatırılmış olarak kontrol ederek pişirip fırından çıkarınız.

İlk sıcaklığı geçince but ve göğüslerini ayırıp dilimleyip bir güvece koyarak muhafaza ediniz.

ördeğin pişmiş iskeletini ikiye üçe kesip tenceredeki yağının içerisine ilâve edip yukarda çiğ ayırdığınız kol, boyun ve taşlığı da ilâve ederek orta ateşte bir kaç dakika karıştırarak kavurunuz.

Sebzeleri, tane karabiber ve defneyi ilâve edip bir iki dakika daha kavurunuz. Tereyağı ile unu karıştırıp eziniz ve süzdürdüğünüz sosa ilâve ediniz.

Ayırdığınız ciğeri de bir çırpma teli ile karıştırarak ilâve edip iki üç dakika daha ağır ağır kaynatıp ördeğin üzerine dökünüz.

Peyniri üzerine serpip salamandrada yoksa üstten yanan fırında bir kaç dakika kaynatmadan üstünü kızartıp servis ediniz.