



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK PASTIMALI KABAK RATATOUILLE

500 gram Dilimlenmiş ördek pastırması
100 gram kabak
100 gram soğan
100 gram sarı biber
100 gram kırmızı biber
100 gram haşlanmış taze börülce
100 gram domates
100 gram soyulmuş sarımsak
100 gram tereyağı
1 miktar Maydanoz
2-3 dal Biberiye
1 su bardağı Süt
Tuz

Kabak, soğan, domates ve biberleri 1,5 cm küp olacak şekilde kesin. Taze börülceleri 27ye bölüp tenceredeki kızgın tereyağında renk değıştiren kadar soteleyin. Biberlere, birkaç saniye sonra sırasıyla kabak, taze börülce ve domatesi aktarın. 1 kepçe su ve tuz ekleyip kapağını kapattıktan sonra yaklaşık 5 dakika hafifçe pişirin.

Ratatouille7yu doğranmış bir miktar maydanozla tatlandırın.

Sarımsaklı sos için sarımsak dişlerini küçük bir sos tenceresine aktarın. Üzerini bol miktarda kaynar su ve süt karışımıyla (yarı yarıya) kaplayıp birkaç dakika kaynatın. Sarımsakları süzüp işlemi her seferinde su-süt karışımını yenileyerek 3-4 defa tekrarlayın. Tekrar süzdükten sonra 1 yemek kaşığı sana yağıyla ve tuzla blender7de çekip krema kıvamında bir sos hazırlayın.

1 yemek kaşığı tereyağıyla, 2-3 dal biberiye ve Pastırmayı tavaya aktarıp yüksek ateşte ördek pastırmasını her bir tarafını 6 dakika soteleyin (pişirme süresi dilimlerin kalınlığı ve iyi pişirme derecesine bağılı olarak farklılık gösterebilir). Pastırma hazır olduğunda tavadan alıp 10 dakika dinlendirin. Dilimleyip ratatouille ve sosla tatlandırarak servis yapın.