PEKİN ÖRDEĞİ

1 ördek (2 kg.)
3 tatlı kaşığı tuz
2 yeşil soğan
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
½ demet maydanoz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı anason
1 tatlı kaşığı tane karabiber
2 yemek kaşığı soya sosu
1.5 tatlı kaşığı şeker
1+1/2 tatlı kaşığı mısır nişastası
3 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı sirke

Temizlenmiş ördeğin içini dışını önce sıcak suyla nemlendirilmiş bir bezle sonra tuzla ovun. Boyun kısmını tahta kürdan ve iplikle sıkıca kapatın. 2 saat açık havada asarak kurumaya bırakın.
Yeşil soğanları 2 cm'lik parçalara kesin. Kuru soğan ve sarımsakları kıyın. Maydanozu iri kıyın. Yağı tava veya wokta kızdırın, sebzeleri 2 dakika karıştırarak kavurun. 1 bardak su ilave ederek 5 dakika ağır ateşte pişirin. Anason, tane karabiber, soya sosu ve şekeri katıp karışımı ördeğe doldurup kürdanla karnını kapatın.
175 derece ısıtılmış fırında ızgara teli üzerinde 1 saat kızartın 125 ml. kaynar su ile bal ve sirkeyi karıştırıp, sık sık ördeğe fırça ile sürün. Kızardıktan sonra biraz soğumaya bırakın. Karın kısmını açıp suyunu wok'a boşaltın. Mısır nişastasını bir miktar su ile karıştırıp ördek suyunu bağlayın. Bu sosu ördekle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8917 • adı:Pekin Ördeği • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:14