PERU USULÜ ÖRDEK

3 kg'lık 1 ördek (8 parçaya bölünmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 limonun suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2+1/2 su bardağı maden suyu
350 gr (2 su bardağı) pilavlık pirinç (yıkanıp, 30 dakika ılık suda bırakılarak süzülmüş)
1/4 su bardağı tane mısır (haşlanmış)
1/4 su bardağı bezelye (haşlanmış)
3 çorba kaşığı kıyılmış kişniş yaprağı (istenirse)

1 çay kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı biber ve limon suyunu küçük bir kasede karıştırınız. Karışımı bir fırça ile ördeğin her yanına sürerek, ördeği oda sıcaklığında 2 saat bekletiniz.
Zeytinyağı büyük bir tencerede orta ateşte kızdırıp, 1-2 ördek parçası koyunuz. Sık sık döndürerek 8-10 dakika, renkleri nar gibi olana kadar kızartınız. Büyük bir maşayla parçaları çıkarıp, kağıt peçete üstünde fazla yağını süzdürünüz. Kalan parçaları da aynı biçimde kızartınız.
Tencereyi ateşten indirip, içindeki yağın yarıdan fazlasını dökünüz. Ördek parçalarını yeniden tencereye koyunuz. Maden suyunu ekleyip, orta ateşte arasıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 1 saat, ördek parçaları yumuşayana kadar pişiriniz. Maşayla ördek parçalarını bir tabağa çıkarıp, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız.
Tencereye pirinci ekleyip, harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencereyi kapağı kapalı olarak 20 dakika, pilav suyunu çekene kadar pişiriniz. Mısır, bezelye, kıyılmış kişniş (istenirse), kalan tuz ve biberi ekleyiniz.
Tencereyi ateşten indirip, pilavı ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız. Ördek parçalarını pilavın üstüne yerleştirip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63147 • adı:Peru Usulü Ördek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:50