



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL GARNİTÜRLÜ ÖRDEK

1 Ördek
500 Gram Patates
1 Adet Portakal
Tuz
2-3 kaşık sade yağ

Ördeklerin tüylerini ve içlerini temizleyiniz ve yıkayınız.

Sicimle ayaklarını ve kollarını bağlayınız, tuzlayınız.

Tencere içinde bir miktar yağla kapağı örtülü olarak çevirerek kızartınız.

Tencere içine biraz havuç, bir baş soğan, bir kaç tane kara biber koyunuz bunlarlada kızartınız.

Sonra ördeğin yarısına kadar su ilâve ederek yavaş yavaş kaynatınız.

Piştikten ve suyunu çektikten sonra ördeği bir kaba çıkarınız.

Tenceredeki bir kaşık yağla 1/2 kaşık unu 5 dakika kavurunuz 1/2 litre su ilâve ediniz.

Un çorbası kıvamına gelince diğer bir tencereye alınız.

Ördeği bir kaç parçaya ayırınız, bir güveç içinde veya tencerede sarımsak dişi biçiminde doğranmış ve kızarmış patatesleri, kabuklan çıkarılmış ince dilimler halinde kesilmiş portakalları kat kat yerleştiriniz.

Geri kalan yarım portakal dilimlerini ve suyunu, ördeğin salçasını güveçteki ördeğin yarısına çıkacak kadar ilâve ediniz kapağını kapayınız.

Yavaş yavaş kaynatınız kâfi miktar salçasıyla servise alınız.