



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÖRDEK DOLMASI

www.miele.com.tr

1 Ördek (2000 gr.)

Tuz

Karabiber

Kekik

3 Portakal, soyulmuş, doğranmış

2 Elma, küp küp doğranmış

1 Defne yaprağı

350 ml Tavuk suyu

125 ml Portakal suyu

Nişasta

Süslemek için:

1 Portakalı, soymadan ince dilimlere bölünüz

Temizlenmiş ördeği tuz, karabiber ve kekikle ovunuz. Portakal ve elmaları defne yaprağı ile birlikte ördeğin içine doldurunuz.

Ördeği göğsü alta gelecek şekilde Gurme-Kızartma kabına yatırınız. Pişirme süresinin yarısında çeviriniz, biraz et suyu ilave ediniz ve üstü açık pişirmeye devam ediniz.

Ördeği alınız Kızartma sosuna portakal suyu ve et suyu ile çoğaltınız, nişasta ile koyulaştırınız.

Ördeği porsiyonlara bölünüz ve Portakal dilimleri ile süsleyiniz. Sosla servis yapınız.