



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÖRDEK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 kg. ağırlığında bir Ördek
2 adet Portakal
2 çorba kaşığı margarin
4 adet küp kesme şeker
1 çay kaşığı patates unu
1 çorba kaşığı portakal marmeladı

Margarini bir tencereye koyup kızdırınız. İçine temizlenmiş, tütsülenmiş, ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış ördeği koyunuz. Bir tarafı kızardıktan sonra çevirerek, her iki tarafı da nar gibi oluncaya dek, 45-50 dakika kızartınız. Diğer yandan bir portakalın kabuğunu soyunuz, çok ince doğrayıp, biraz su içinde haşlayınız. İkinci bir portakalın üstünü kesme şeker ile ovun, aynı şekeri ateşte sarımtırak bir renk alıncaya kadar eritiniz. İki portakalın kabuklarını ve zarlarını çıkartınız, dilim dilim kesiniz, sonradan süs olarak kullanmak üzere buzdolabında saklayınız. Pişen ördeğin yağını tencereden çıkarınız, aynı kaba et suyu ve pıhtılaşması için patates ununu ilave edip, önceden karamel haline getirdiğiniz şeker, ince doğranmış ve haşlanmış portakal kabuğu, portakal marmeladını ilave ediniz. Ördeği, istediğiniz büyüklükte porsiyonlara bölün, salçayı ve süs olarak portakal dilimlerini koyup sıcak servis yapınız.