PROVENSAL USULÜ ÖRDEK

Michael Montignac

1 TEMİZLENMİŞ ÖRDEK (1.2-1.5 KG)
4 SOYULMUŞ DOMATES
8 ENGİNAR GÖBEĞİ, PİŞMİŞ
20 TANE SİYAH ZEYTİN
3 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
6 ARPACIK SOĞANI, KIYILMIŞ
1 KUTU KONSERVE MANTAR (250 GR)
1 ÇORBA KAŞIĞI KREMA
1 DEFNE YAPRAĞI
KEKİK
FESLEĞEN
TUZ
KARABİBER
1 DİŞ SARIMSAK

Domatesleri dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve şerit şerit kesin. Enginarları kalın şeritler halinde kesin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölün.
Ördeği parça parça bölün ve kuvvetli ateşte, zeytinyağında kızartın. Sonra ördeklere domatesleri, kıyılmış arpacık soğanlarını, sarımsağı, tuz ve karabiberi ekleyin. Mantarları süzüp mikserden geçirin ve püre yapın. Bu püreye 1 çorba kaşığı krema katın.
Ateşi azaltın, tencerenin kapağını örtüp 50 dakika pişirin. Pişirme süresinin son 2 dakikasında tencereye siyah zeytinleri de katın. Servisten önce defne yaprağını atın. Sıcak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:72535 • adı:PROVENSAL USULÜ ÖRDEK • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:20