



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

REZENELİ ELMALI ÖRDEK

Malzeme:

- 2 adet kırmızı elma
- 5 adet portakal
- 2 adet Kırmızıbiber
- 3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet kereviz
- 50 gram esmer şeker
- Tuz

Ördek etini bol suda tuz ekleyerek haşlayın. But ve göğüs kısmındaki etleri iri parçalara bölüp bir kenara ayırın. Soğan, sarımsak, havuç ve kerevizin kabuklarını soyarak iri iri doğrayın. Kemiklerle beraber bir tencereye aktarın suyunu çekirin. Ayrı bir tavada esmer şekeri karamelize edin. 5 portakalın suyunu ekleyip kaynatın. Karamelize sosu karışıma ilave edip karıştırın. Süzüp sos kabına alın. Ördek etlerini, çekirdekleri temizlenmiş ve dilimlenmiş elmalarla birlikte zeytinyağında hafifçe kavurun. Hazırlamış olduğunuz sostan ilave edip 5 dakika daha kavurun. Ayrı bir tavada jülyen doğranmış rezene dallarını ve kırmızıbiberleri soteleyin. Elmalı ördeği kabukları soyulmuş portakal dilimlerinin üzerine yerleştirin. Kiraz domates, taze kekik dalı ve sotelenmiş sebzelerle servis yapın.