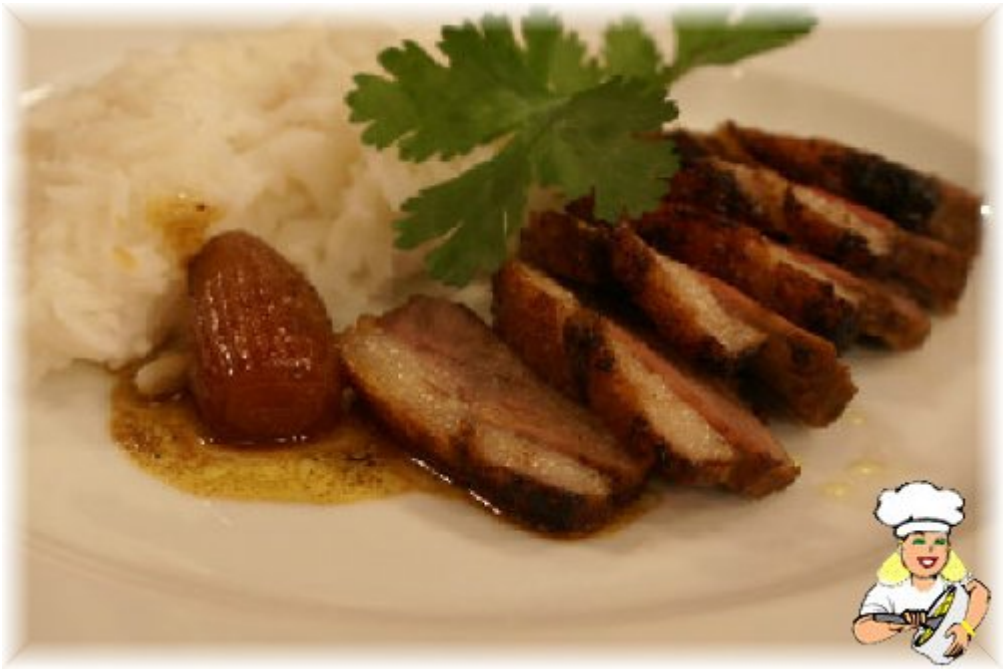
SOYA SOSLU ÖRDEK

Eyüp Sevinç

1 kg ördek eti
½ yemek kaşığı beş-baharat tozu (five-spice powder)
4 adet çubuk tarçın
7 adet yıldız anason
10 adet karanfil
5 adet kıska soğan (shallot) (hafifçe ezilmiş)
5 diş sarımsak (hafifçe ezilmiş)
2 su bardağı light soya sosu
1,5 yemek kaşığı siyah soya sosu
1 yemek kaşığı toz şeker
1 sap lemongrass (ezilmiş)
1 çay kaşığı toz zerdeçal
3 litre su
Servis için;
Haşlanmış pirinç

Temizlenmiş ördek etini beş-baharat ile ovalayın. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Dolaptan çıkarttıktan sonra etleri yıkayın ve büyükçe bir tencerede tüm diğer malzemelerle ve suyla birlikte ocağa alın. Kaynama noktasına getirdikten sonra altını kısın ve üstü açık olarak ördek eti iyice yumuşayana kadar pişirin. Üzerinde sosundan gezdirerek haşlanmış pirinç eşliğinde servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120657 • adı:Soya Soslu Ördek • gönderen:sudegül • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:44