# SUTERELİ ÖRDEK YAHNİSİ

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 ördek (yaklaşık 2 kg derisi soyulup 4'e bölündükten sonra, görünen bütün yağları alınmış; boyun ve kuyruk bölümleri saklanmış)
4 su bardağı tuzsuz esmer et suyu
3 soğan (kabukları soyulup, birinin üstüne 6 diş karanfil saplanmış; öbür ikisi ince doğranmış)
1 havuç (kazınıp, boylamasına 4'e bölündükten sonra, yaklaşık 2 cm kalınlığında doğranmış)
750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
4 diş sarımsak (doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı biberiye
3 çorba kaşığı un
1 bağ suteresi (sapları ayıklanmış)

Bir tencereye ayçiçek yağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Ördek parçaları, boynu ve kuyruk bölümünü koyup, 8 dakika pişirin. Sonra altüst edip, öbür yanlarını da 7 dakika pişirdikten sonra, delikli spatulayla bir başka tencereye aktarın.
Tenceredeki yağı döküp, et suyunun yarısını koyarak, yeniden orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Bir tahta kaşıkla tencerenin dibini kazıyıp, et suyunu yarı yarıya buharlaşıp uçuncaya kadar (5-10 dakika) kaynatmayı sürdürün.
Tencereyi ateşten alıp, içinde kalan koyu et suyunu ve kalan et suyunu kızarmış ördek parçalarının bulunduğu tencereye boşaltın. 1 litre (4 su bardağı) su ile karanfil batırılmış soğanı ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Yüzeyde biriken köpükleri alıp attıktan sonra, 12,5 cl. (1/2 su bardağı) soğuk su ekleyerek, yüzeydeki köpükleri yeniden atın. Karışımı bir taşım kaynatıp, kaynayınca ateşi kısarak, yüzeydeki köpükleri yeniden alıp atın. Sonra tencerenin kapağını kapatıp, ördek parçalarını kısık ateşte 35 dakika pişirin (arada 1 kez parçaları altüst edin).
Havuçlar, domatesler, tuzun yarısı ve karabiberi ekleyip, ördek parçalarını iyice yumuşayıncaya kadar (30 dakika) pişirmeyi sürdürün. Sonra ördek parçalarını delikli spatulayla bir tabağa çıkarın (boyun ve kuyruk bölümlerini atın). Ateşi açıp, tenceredeki pişme suyunu harlı ateşte 75 cl. (3 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın.
Bu arada tereyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince ince doğranmış soğanlar, sarımsaklar, biberiye ve kalan tuzu koyup, ara sıra karıştırarak, 10 dakika pişirin. Tencerede, kaynamakta olan suyun 12,5 cl'sini (1 /2 su bardağı) ekleyip, soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirmeyi sürdürün.
Sürekli karıştırarak unu ekleyip, kaynamakta olan pişme suyundan 25 cl (1 su bardağı) kattıktan sonra, ateşi kısarak, karışımı 1 dakika daha pişirin. Tavayı ateşten alıp, karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (arada 1 kez blendırı durdurup, çeperlere yapışanları tahta kaşıkla sıyırarak püreye katın). Sonra bu püreyi, tencerede kaynamakta olan pişme suyuna, hızlı hızlı karıştırarak katın.
Keskin bir bıçakla ördek etlerini kemiklerden ayırıp (kemikleri atın), kuşbaşı doğrayın. Doğradığınız ördek parçalarını da tencereye koyup, kısık ateşte 5 dakika pişirin. Suterelerini ekleyip, tencereyi hemen ateşten alarak, yahniyi bekletmeden servis yapın.

ML® Tavuk Yahnisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30324 • adı:Sutereli Ördek Yahnisi • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:47