



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PEKİN ÖRDEĞİ

6 adet ördek göğsü
Bir tutam kırılmış yeşil tane biber
sıvıyağ
Soğan, havuç, maydanoz kökleri
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı un
6 adet küp şeker
Yarım limonun suyu
1 su bardağı üzüm suyu
300 gram kabuğu temizlenmiş çekirdeksiz üzüm
Polenta için;
200 gram polenta (mısır unu)
50 gram zeytinyağı
450 gram tavuk suyu
150 gram süt
tuz

1 Ördek göğüslerini tuz, kırılmış yeşil tane biber ve sıvıyağla iyice karıştırın. Bir fırın tepsisine dizin.
2 Ortadan biraz yüksek hızlı fırında 25-30 dakika pişirin (süzülen yağları bir kaşık yardımıyla arada bir ördek göğüslerinin üzerine dökün).
3 Fırından çıkardıktan sonra keskin bir bıçak yardımıyla incecik dilimleyin.
4 Bu arada sos için ördek kemiklerini bir miktar piyaz doğranmış soğan, havuç, maydanoz kökleri ve bir miktar sıvıyağla karıştırarak, fırınlayın. Fırından çıkardıktan sonra geniş bir tencereye aktarın. Üzerine 2 litre suyu ekleyin. 30 dakika kaynatın. Sonra süzgeçten geçirin. Başka bir tencerede zeytinyağı ve tereyağı karışımını eritin. 1 çorba kaşığı unu ekleyin. Un pembeleşmeye başladığında ördek suyunu ilave edin. Çorba kıvamında olana dek kaynatın. Başka bir tencerede küp şekerleri kısık ateşte karıştırarak, eritin. Yarım limonun suyunu, kabuğu soyulmuş üzümleri, 1 su bardağı üzüm suyunu ilave edin. Birkaç dakika kaynattıktan sonra önceden hazırladığınız sosa ekleyin. Polenta için zeytinyağını, sütü ve tavuksuyunu bir tencerede kaynatın. Polentayı azar azar ve sürekli karıştırarak, ekleyin. Tuzunu ayarlayın. 2-3 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşin üzerinden alın.
5 Polentayı krema torbasına doldurun. Servis tabağına dilediğiniz şekilde sıkın. Ördek göğüslerini dizin. Etlerin üzerine hazırladığınız sostan gezdirerek, servis yapın.

Not: Göğüs etinin mutlaka Pekin ördeğinden olması gerekiyor. Ördek göğüsleri bir gün önceden defne yaprağı, tane karabiber, maydanoz sapları, piyaz doğranmış soğan, biberiye otu, biraz sarımsak ve tuz ile birlikte marine edilmeli. Ördek göğüsleri pişerken fazla kurutulmamalı. Hatta yumuşak olması için, içinin kanlı kalması gerekiyor.