



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SOSLU ÖRDEK

- 6 adet ördek göğsü
- 300 gram çiğ kaz ciğeri
- 1 adet beyaz lahanaya
- 1/2 adet kereviz
- 15 gram tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 adet havuç
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı kekik, karabiber
- 100 gram böğürtlen
- 30 ml su
- 30 gram toz şeker

Önce sebzelerin hepsini küp şeklinde doğrayın. Bir tencerede tereyağını ısıtıp sırasıyla havuç, kereviz, sarımsak ve lahanayı ekleyin. Tuz, karabiber ve kekiği ekledikten sonra üzerini kapatıp lahanaya yumuşayana kadar pişirin. Ördeklerin üzerindeki deride, etli kısmı kesmemeye özen göstererek 5'er tane çapraz şekilde yarık oluşturun. Böylelikle ördeğin yağı altında kalan kısımlar da daha kolay pişecektir. Ördeklerin her iki tarafına da birer tutam tuz karabiber serpin. Orta ateşte ocakta üstleri çıtırlaşana kadar 3 dakika pişirip ters çevirin. Ocağın altını kısıp ördekleri 5-8 dakika kadar daha pişirin (az-orta-çok pişmiş derecelerine göre). Ördeklerin çok sertleşmemesine dikkat edin. Ocağın üzerinden aldıktan sonra her bir ördek göğsünü önceden kestiğiniz yarıkları takip ederek 6 dilime bölün. Servis tabaklarına alıp sosu ve kaz ciğerini hazırlarken 5 dakika kadar bekletin. Sos için, su, şeker ve böğürtlenleri bir tencereye alıp kaynatın. Bir yandan sıcak bir bıçakla kaz ciğerini 6 eşit parçaya kesin. Tavayı ısıtıp kaz ciğerini 30 saniye pişirin, tavayı ocaktan alıp kaz ciğerlerini tersine çevirin ve tavanın sıcaklığında kaz ciğerlerinin öteki taraflarının pişmesi için 1 dakika kadar bekleyin. Bu sırada böğürtlen sosunu süzgeçten geçirip bir kaba alın. Ördeği servis tabağının ortasına yerleştirip, üzerine kaz ciğerlerini koyun. Yanına hazırladığınız sebzeleri de yerleştirip, böğürtlenli sosla tabağın kenarını süsleyin veya sosu ayrı bir kapta servis edebilirsiniz.

