



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN ÖRDEK ÇORBASI

1 çay bardağı un
50 ml krema
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı margarin
1 adet bütün ördek
2 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
Tuz

Bütün ördeği düdüklüde haşlayın. Haşlanan ördeğin suyunu kenara ayırın. 2 yemek kaşığı margarinde rendelenmiş kuru soğanı pembeleştirin. İçine unu ekleyip kavurun. Ayırdığınız ördek eti suyunu ve tuzu ekleyin. İçine kabaca doğranmış yeşil biber, kırmızı biber ve kremayı ilave edip pişmeye bırakın. Haşlanan ördekle beraber ördek çorbasını servis yapın.

