



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CANARD â L'ORANGE (FRANSA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Portakallı Ördek

1 ördek (yaklaşık 1,5 kg. ılık)
ördeğin ciğeri
1 küçük baş soğan
2 büyük portakal (çekirdeksiz)
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı kahverengi şeker
1 su bardağı tavuk suyu (tavuksu tabletle hazırlanmış)
½ limonun suyu
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
süs için:
tere

Temizlenmiş ördeğin kanatlarını ve boynunu kesip ayırın. Derisine birkaç yerinden çatal batırın. İçini tuzlayıp karabiberleyin. Soğanı soyun. Bir portakalın kabuğunun yarısını soyup üçe bölün. Ördeğin içine soğanı, ördeğin ciğerini ve portakal kabuğu dilimlerini koyun. Fırın tepsisinin içine kesmiş olduğunuz kanatları ve boynu koyup, fırın ızgara telini tepsinin üzerine yerleştirin. Ördeğin dışını tuzlayıp, fırın tepsisinin üzerine yerleştirmiş olduğunuz fırın ızgara telinin üzerine koyun. 180 derecede, ortadan sıcak olarak önceden kızdırdığınız fırına koyarak, yarım kilo başına 30 dakika hesap ederek pişirin. Yani ördeğiniz 1,5 kg. ise, 1,5 saat pişireceksiniz. Ördeğiniz pişerken portakalın kalan kabuğunu soyun ve kibrit çöpü gibi keserek, küçük bir tencerede kaynatmış suya atın. 7-8 dakika kadar kaynatarak ateşten alın, suyunu süzerek bir tabağa koyun. Kabuğunu soyduğunuz portakalın, dış beyaz kabuğunu da iyice soyarak temizleyin ve dilimlere ayırın. Portakal dilimlerini parçalamadan üzerlerindeki zarı olabildiğince soyarak çıkarın.

Diğer portakalın suyunu sıkın. Küçük bir tencerede şekeri 2 çorba kaşığı suyla eritin ve karamel rengi alıncaya kadar hızlı ateşte kaynatın. İçine hemen sıcak tavuk suyunu ekleyin ve karıştırarak homojen bir sos haline getirin.

Pişen ördeği fırından çıkarın ve iki but, iki göğüs olarak dört parçaya bölün. Sıcak bir servis tabağına alarak fırına koyun ve kapattığınız fırında sıcak tutun. Ördeğin pişmesi sırasında çıkan suyu alın ve karamelli tavuk suyuna katın. Üzerine portakal suyunu, limon suyunu ekleyip, tencereyi tekrar ateşe koyun. Karamel haline gelmiş şeker dibinde kalmasın diye, zaman zaman tencerenin dibini tahta kaşıkla kazıyarak ve karıştırarak kaynatın. Su buharlaşıp sos biraz koyulaşınca tuzunu ve karabiberini kontrol edin. Fırında sıcak tuttuğunuz ördeği çıkarın. Üzerine sosu kaşıkla gezdirin. Portakal dilimlerini tavada çok az tereyağı ve 1 çorba kaşığı kahverengi şekerle glase ederek Ördeğinizin etrafına dizin. Bir kenara ayırdığınız pişmiş portakal kabuklarını üzerine serpin ve tere ile süsleyerek servis yapın.