



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİRİÇLİ ÖRDEK YAHNİSİ

8 kişilik

1 adet ördek (2 kilo kadar)

1 çorba kaşığı biberiye

100 gram margarin veya tereyağı

Yarım çorba kaşığı salça

200 gram arpacık soğanı

200 gram çiriç (kayısı)

Ördeği temizleyip, iyice tütsüleyin. Kuşbaşı şeklinde doğrayın. Biberiye otunu doğranmış etlere serpererek karıştırın. Bir tavaya yağı koyun ve etleri kızartın. Bir tencereye salça, arpacık soğan ve kızarmış etleri koyarak, etlerin üzerini örtecek kadar su ekleyin. İki saate yakın pişirin. Kare şeklinde doğranmış kayısıları da ilave ederek yarım saat kadar daha kaynatıp ocaktan indirin. Sıcak servis yapın.
