



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOLDURULMUŞ ÖRDEK

Malzeme:

3 kg ördek

Marine etmek için :

1 diş sarımsak

1 çay bardağı taze zencefil

1 tatlı kaşığı tahin

1 çorba kaşığı bal

1 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı su

1 çay kaşığı susam yağı

Tuz

Karabiber

Kestaneli iç için :

500 gram dana kıyma

500 gram kestane

10 adet arpacık soğan

3-4 adet çubuk tarçın

3-4 adet karanfil

3-4 adet yıldız anason

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı kuş üzümü

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı Karabiber

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

Tuz

İç pilav için :

1 kg Bizim Baldo Pirinç

2 kg kuru soğan

1 demet maydanoz

1 demet Taze nane

1 litre su

1 adet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon

1 çorba kaşığı kuş üzümü

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı yenibahar

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

Tuz

Kırmızı sos için :

500 gram taze nar suyu

200 gram Teremyağ

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

Taze fesleğen sos için :

1 demet taze fesleğen

4 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

4 çorba kaşığı su

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

Tuz

Marine malzemelerini derin bir kabın içinde iyice karıştırın. Ördęi temizleyip, yıkadıktan sonra marine edin ve en az 3 saat bekletin. Kestaneli içi hazırlamak için bir tencerede kıyılmış soğanı, sarımsağı ve dolmalık fıstığı pembeleşinceye kadar sıvıyağ ile hafifçe kavurun. Kıymayı ekleyip karıştırdıktan sonra diğer malzemeleri ekleyin ve hafif ateşte karıştırarak kıyma pişinceye kadar kavurun. Tencereyi ocaktan alıp dinlenmeye bırakın. İç pilav için bir tencerede kıyılmış soğan ve dolmalık fıstığı pembe renk alana kadar sıvıyağ ile kavurun. Pirinci ekleyip bir miktar daha kavurun. Diğer malzemeleri ekleyip ağızını kapatarak kaynatın. Altını kısarak suyunu çekinceye

kadar bekletin. Pirinçler yumuşayınca tencereyi kenara alıp demlendirin. Ilıkken kestaneli iç ile karıştırın. Kırmızı sos için hafif ateşte nar suyu içinde Teremyağı eritin ve tuz ekleyin. Kaynatıp bir miktar çektirdikten sonra altını kapatıp nişasta ekleyip karıştırın. Fesleğeni zeytinyağı ve su ile blenderde çekin. Bir tava içinde tuz ile beraber kaynatıp bir miktar çekirin. Altını kapatıp nişasta ekleyip karıştırın. Ördeği marineden çıkartıp alüminyum folyo ile sardıktan sonra fırında her yüzünü önceden ısıtılmış 150 derece fırında pişirin. Açıp içini kestaneli iç pilav ile doldurduktan sonra üstüne kalan marine malzemesinde sürüp 180 derecede 15 dakika daha pişirin. Ördeği servis tabağına alıp bir tarafına kırmızı ve diğer tarafına yeşil sos gezdirerek servis yapın.