EKŞİ ELMALI ÖRDEK GÖĞSÜ

4 ördek göğsü (kemik ve derileri alınıp, fazla yağları atılmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
bir tutam tuz 15 g (1 çorba kaşığı)tuzsuz tereyağı
1 ekşi elma (kabuğu soyulup, çekirdekli bölümü çıkarıldıktan sonra, ince dilimlenerek, üstüne 2 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu gezdirilmiş)
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı kekik
1 1/2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı bal
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
25 cl (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

Zeytinyağını, kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca ördek göğüslerini koyup, 5 dakika kızartın. Sonra altüst edip, üstlerine tuzu serperek, ateşi kısın ve göğüsleri orta ateşte 3 dakika pişirin.
Ördek göğüslerini delikli spatulayla birtabağa çıkarıp, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayın. Tereyağını tavaya koyup, eriyince elma dilimlerini ekleyerek, 2 dakika sote edin. Arpacık soğanları, kekik, sirke, bal ve sarımsakları katıp, sık sık karıştırarak, karışımı elmalar hafifçe . esmerleşene kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Tavuk suyunu ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra, ateşi kısarak, elmalı sosu yarı yarıya çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.
Bu arada ördek göğüslerini 5 mm kalınlığında verevine dilimleyip, dilimleri ısıtılmış bir servis tabağına dışa açılan bir yelpaze gibi dizin. Tavayı ateşten alıp, elmalı sosu kaşıkla sıcak dilimlerin üstlerine boşaltarak, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Buharda haşlanmış brokkoli çiçekleriyle.

© lezzetler.com tarif no:30865 • adı:Ekşi Elmalı Ördek Göğsü • gönderen:candan • indirme tarihi:01.05.2024 - 05:43