



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ÖRDEK

6 kg'lık 1 ördek (pişmeye hazır, sakatatı temizlenmiş)
4 elma (kabukları soyulup, çekirdekleri ve ortalarındaki sert kısımları çıkarılarak, iri zar biçimi doğranmış)
2 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı adaçayı (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı tuz
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 su bardağı tavuk suyu
2 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı karabiber

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız.

Elma, tarçın, adaçayı ve limon kalbuğu rendesini bir kaseye koyup, elmaları malzemeye iyice bulayınız.

Ördeğin butlarını, arkasını ve göğsünün alt kısmını çatalla deliniz. Bir rosto tepsisinin içine tel ızgara yerleştiriniz.

Ördeği ızgaranın üstüne koyup, her tarafını tuzla iyice ovunuz. Hazırladığınız elmalı malzemeyi ördeğin yarık kısmından doldurup, yarığı dikerek kapayınız.

Tereyağı, tavuk suyu, şeker ve biberi küçük bir tencereye koyup, harlı ateşe oturtarak kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı ördeğin üstüne dökünüz. Rosto tepsisini fırına sürerek, 15 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltıp (180°C), ördeği 1-1,5 saat, her 10 dakikada bir tepsideki sudan üstüne dökerek, buduna sivri bir bıçak batırıldığında renksiz su akana kadar pişiriniz.

Rosto tepsisini fırından alıp, ördeği ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. İplikleri çıkarıp, ördeği kenarda sıcak olarak saklayınız.

Büyük bir kaşıkla, tepside kalan suyun üstündeki yağı alıp atınız. Suyu bir tencereye koyup, orta ateşe oturtunuz. Sosu, 1/4'ünü çekene kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, sosu ördeğin üstüne dökerek servis diniz.

Not: Batı İngiltere mutfağından alınmış elmalı ördek, ördeğin en lezzetli pişirilme biçimlerinden biridir.