



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ÖRDEK

4-4,5 kg'lık 1 ördek (pişmeye hazır, sakatları temizlenmiş)

1/2 limon

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

4 orta boy elma (kabukları soyulup, ortalarındaki sert kısımları ayıklanarak, kabaca doğranmış)

350 gr (2 su bardağı) siyah kuru erik (çekirdekleri çıkarılmış)

60 gr (2/3 su bardağı) bayat ekmek içi

Süslemesi:

250 gr (1+1/3 su bardağı) siyah kuru erik (3 saat suda bırakılmış)

125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

1+1/4 su bardağı su

4 orta boy elma (kabukları soyulup, ortalarındaki sert kısımları çıkarılarak, herbiri ikiye kesilmiş)

1 tatlı kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)

250 gr (1 su bardağı) krema

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

Ördeğin içini ve dışını limonla ovup, içine ve dışına tuz ve biberi serpiniz.

Elma, erik ve ekmek içini orta boy bir kasede karıştırıp, karışımı yarık yerinden ördeğin içine doldurunuz. Yarık kısmı iğne iplikle dikerek kapatınız. Ördeğin üstünün her yanına çatalla delikler deliniz.

Ördeği göğsünün üstünde, derin bir rosto tepsisine yerleştiriniz. Tepsiyi fırına sürüp 15 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını azaltınız (180°C). Ördeği 1,5 saat daha (her 500 gr'a 20-25 dakika hesaplayarak) pişiriniz. Bir kaşıkla sık sık, tepside biriken yağları alıp atınız. (Ördeğin üstüne pişme suyundan dökmek gerekmez.)

Ördeği çevirip, 1,5-2 saat daha pişiriniz. (Ördeğin pişip pişmediğini anlamak için, bir şiş batırınız. Akan su açık sarı ise, ördek pişmiş demektir.)

Tepsiyi fırından alıp, ördeği ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. İplikleri söküp atarak, ördeği söndürülmüş fırında sıcak olarak saklayınız.

Süslemesi için erikleri ve içinde bekledikleri suyu, orta hoy bir tencereye koyup, ağır ateşte 15 dakika pişiriniz.

Bu arada şeker ve suyu orta boy bir başka tencereye koyub, sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. Şurubu 3 dakika, hafif koyulaşana kadar kaynatınız. Ateşi biraz kısıp, elmaları katarak, şurupta 10 dakika, bıçağın ucu kolayca batana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz. Delikli bir kepçeyle elmaları çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Delikli kepçeyle öteki tenceredeki erikleri de çıkarıp, yarım elmaların üstüne koyduktan sonra, tabağı fırında sıcak olarak saklayınız.

Mısır nişastası ve kremayı eriklerin piştiği tencereye katıp, ateşi açınız. Sürekli karıştırarak 5 dakika, sos koyu ve pürütsüz olana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltınız.

Ördeği, elmalarla ve erikleriyle fırından çıkarıp, yanında sosuyla servis ediniz.

Not: Bu lezzetli ördek yemeğini, yanında kırmızı lahana salatası ve kızartılmış taze patatesle servis edebilirsiniz.