



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ BADEMLİ BULGUR İLE ÖRDEK KONFI

www.beypilic.com.tr

Ördek But 1 Adet
Yeşil Erik 15 - 20 Adet
Firik Bulguru 200 g
Kavrulmuş Badem 10 - 12 Adet
Zeytinyağı
Tereyağı
Soğan 1 Adet
Sarımsak 1 Baş
Tuz
Karabiber

Ördeği derin yağda, düşük ısıda, sarımsak, tane karabiber, portakal kabuğu ilavesiyle 2.5 saat kadar pişirin. Servisten önce kısa süre tavada çıtırdatabilirsiniz. Bulguru sıcak suyla 15 dk ıslayın. Bademi kavurun. Erikleri doğrayıp çekirdeklerini ayırın. Bulguru baharatlandırın, biraz yağ ekleyip malzemelerle harmanlayın. Ördeği bulgurla servis edin.

