FIRINDA ÖRDEK ETLİ KREP

Krep için:
500 ml. süt
250 gr. un
40 gr. margarin
4 adet yumurta
Tuz
Ördek Sos:
600 gr. haşlanmış ördek budu eti
300 gr. ördek göğüs eti
80 gr. bresaola
1 adet Havuç
1 adet Kereviz
2 adet küçük boy Soğan
1 adet Portakal kabuğu
2 su bardağı Sebze suyu
1 çay bardağı Sızma zeytinyağı
1 tatlı kaşığı Tuz Karabiber
50 gr margarin
500 gr. hazır beşamel sos
1 kase Rendelenmiş parmesan peyniri

Krep için yumurtaları, un ve bir tutam tuzla karıştırın. Sütü karışıma yavaşça ilave edip devamlı karıştırın. Krep karışımına erittiğiniz margarini ekleyin.
Yapışmaz yüzeyli tavaya her defasında 1 kepçe krep karışımından ekleyerek 12 adet ince krep pişirin.
Ördek sos için ördek budu eti ve ördek göğüs etini derisinden ayırıp çok ince doğrayın. Tencereye çok ince doğranmış bresaola ve doğranmış havuç, kereviz ve soğanı aktarıp zeytinyağıyla soteleyin.
5 dk. sonra doğranmış portakal kabuğunu ekleyip 5 dk. soteleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın, sebze suyunuda ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 75 dk. pişirin.
24 cm. çapındaki kelepçeli kek kalıbına tereyağı sürün. İçine ve kenarlarına hazırladığınız krebi (3-4 adet) yerleştirip ördek sosu aktarın. Üzerine krep yerleştirip ördek sos, beşamel ve rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Son katı kreple kapatın, margarin sürün.
Isıtılmış 200 derece fırında 20 dk. pişirin. Pişme süresinin 10. dk. sında kalıbı folyoyla kaplayıp üzerinin yanmasını önleyin.
Fırından çıkarttıktan sonra kalıbın içinde dinlendirin.
Servis yapmadan birkaç dakika önce kalıptan çıkartın.

© lezzetler.com tarif no:132222 • adı:Fırında Ördek Etli Krep • gönderen:vah det • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:19