



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ÖRDEK

Ördek

2 çorba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ

Biber

Tuz

Ördeğin üzerindeki istenmeyen kısımları temizleyip istenmeyen tüyleri ocakta yakın. İsteğe bağlı olarak ördeğin butlarının uçlarını alüminyum folyo ile sararak mutfak ipi ile butlar ve kanatları bağlayın.

Ördeği tepsi içine koyun. Ördeğin yüzeyini az sıvı yağla yağladıktan sonra tuzlayıp biberleyin.

Ördek pişerken, üzerine terbiye olarak, limon suyuyla karıştırılmış salça, sıvı yağ, kekik, pul biber, biber salçası gibi aromatik (tatlandırıcı) malzemeler de sürülebilirsiniz.

Ördeği parçalayıp kemiklerini temizleyin ve isteğe bağlı şekilde porsiyonlara bölün. Yanında garnitür olarak sote patates, patates kızartma veya sote edilmiş sebze verilebilirsiniz.

