



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÖRDEK

<https://www.rational-online.com>

1 adet ördek (yaklaşık 2000 g)
1 adet elma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Mercanköşk
Pelin otu

Ördeği kurulayıp bütün iç organlarını çıkartın; aksi takdirde organlar kısa süre içinde acılaşıp etin tadını bozar. Kanatlarını ayırıp sosa yatırın. Elmayı ve soğanı fındık büyüklüğünde parçalara bölüp baharatlayın. Baharatladığınız parçaları gevşek bir şekilde ördeğin içine doldurun; gerekirse butları ipe bağlayın. Ördeği baharatlayıp bir ızgaraya yerleştirin. SelfCookingCenter® ünitesini, "Kümes hayvanları", "Gece pişirme" (renklenme derecesi 3, 80 °C) ayarında ısıtın. Ördeği fırına verirken, damlayan yağın toplanması için ızgaranın altına bir damlama kabı koyun. Sabah damlama kabını alın, yağı ayrı olarak saklayın ve başka yemeklerde kullanın. Ördeği bütün olarak veya parçalayıp tekrar fırına koyun ve üzerinde ktır kaplama oluşturun.

