



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU YABAN ÖRDEĞİ

750 gr yaban ördeği

Marine için:

1 adet limonun suyu

100 gr eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı balzamik sirke

1 yemek kaşığı dijon hardalı

1 yemek kaşığı worcestershire sosu

4 diş ince kıyılmış sarımsak

3~4 dal taze kekik

3~4 dal taze fesleğen

Tuz

1 tatlı kaşığı Karabiber

Sos için eritilmiş yağ hariç malzemeleri karıştırın. Yağı sosun üzerine yavaş yavaş ekleyip koyu bir kıvam alıncaya kadar çırpın. Etlerin üzerine sosu ekleyip karıştırın. Üzerini streç film ile kaplayarak en az 3-5 saat buzdolabında marine edin. Izgara veya yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtın. Etlerin her iki tarafını da pişirin. Servis yapın.