



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL USULÜ ÖRDEK

3 kg'lık 1 ördek (pişmeye hazır, sakatatı temizlenmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
3/4 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 ördek ciğeri (yıkayıp, kurulandıktan sonra ince doğranmış)
2+1/2 su bardağı esmer et suyu
1 soğan (kalın dilimlenmiş)
1 bütün soğan (4 tane karanfil batırılmış)
3 sap maydanoz
1 defne yaprağı
1 fiske kekik
5 cm uzunluğunda limon kabuğu (şerit halinde)
2 su bardağı İspanyol sosu
1 çorba kaşığı sirke
125 gr (1+1/4 su bardağı) siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, kaynar suya bırakılmış)

Ördeğin kanatlarını ve boynunu, gövdesine yakın bağlayıp, butlarını, sırtını ve göğsünün altını çatalla deliniz. Maydanoz, tereyağı, 1 kahve kaşığı tuz, biber ve portakal kabuğu rendesini küçük bir kasede karıştırıp, ördeğin içine doldurarak yarık kısmı iğne iplikle dikiş.

Ördeği büyük bir tencereye koyup, esmer et suyu, dilimlenmiş soğan, bütün soğan, maydanoz sapları, kekik, defne yaprağı, limon kabuğu ve kalan tuzu katarak harlı ateşte kaynatınız. Kaynamaya haşlayınca ateşi kısıp, ağır ateşte 1,5 saat pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, büyük servis kaşıklarıyla ördeği, büyük ve derin bir servis tabağına aktarınız. Bağını çözüp, iplerini söküp atarak, ördeğin bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Ördeğin piştiği suyu orta boy bir tencereye sebzeleri tahta kaşığın tersiyle ezerek süzüp üstünde biriken yağları alınız.

İspanyol sosunu ekleyip, karıştırınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, kaynatınız. Kaynayınca sirke ve zeytinleri katıp, 2-3 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, sosu, ördeğin üstüne ve etrafına döküp servis ediniz.

Not: İspanyol usulü ördeğin yanında pilav ya da haşlanmış patates ve karışık yeşil salatayla servis edilebilir.