



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU ZEYTİNLİ ÖRDEK

2 adet ördek  
300 gr zeytin  
150 gr mantar  
150 gr jambon  
6 diş sarımsak  
2 adet küçük soğan  
5 yemek kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tutam karabiber

Zeytinleri çekirdeklerinden çıkartın. Kaynar suda 5 dakika bırakıp süzün.

Ördeğin ciğeriyle katisını, mantarı ve jambonu küçük parçalara doğrayın. Tavaya bir kaşık yağ koyup jambonu 1-2 dakika çevirin. Sonra sakatata katın, karıştırarak hafifçe kavurun. Sarımsakları da içine koyup pembeleştirin. Bu karışımı bir kaba alın, aynı yağda mantarları sote yapın. Hepsini karıştırıp tuz ve biberle tatlandırın. Zeytinlerin yarısını bu içe ekleyin.

Bu karışımı, ördeklerin içine doldurun. Açık kalan kısmı dikerek kapatın. Kalan yağda ördekleri kızartın. Yağını boşaltıp tencereyi temizleyin. Ördeklere tuz ve biber serpin. Tencereye ayıklanmış soğanı ve 1 bardak ördek suyunu koyup ağzını kapatın. Kısık ateşte 30 dakika kaynatın. Ördekleri altüst yapın ve kalan zeytinleri katarak 15 dakika daha pişirin.

Ördekleri sıcak servis tabağına yerleştirin, çevresine zeytinleri koyup kalan sosla birlikte servis yapın.