



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI KÖRİLİ ÖRDEK (TAYLAND)

Hindistancevizi sosu
Balık sosu
Kefir yaprağı
Çeri domates
Kırmızı köri salçası
Tayland reyhanı
Izgara ördek göğsü
Biraz esmer şeker

Tayland usulü kırmızı körili ördek tarifi için önce ördeği kızartın. O kızarıırken sosu hazırlamaya başlayın. Ocakta Hindistan cevizi sütünde kırmızı köri salçasını eritin. Köri salçası eridikten sonra üzerine biraz daha Hindistan cevizi sosu ilave edin ve bu karışımı kaynatın.

Kaynadıktan sonra üzerine kefir yaprağını, şekeri, balık sosunu, çeri domatesleri, doğranmış yeşil ve kırmızı dolmalık biberleri ekleyin. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra birbirinin lezzetini almasını bekleyin. Ardından kızarttığınız ördekleri ince ince doğrayarak bu sosa ilave edin ve karıştırın. Son olarak fesleğenleri de ekleyerek servise hazır hâle getirebilirsiniz.

