



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI KÖRİLİ ÖRDEK (TAYLAND)

600 gram kuşbaşı ördek göğsü

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için:

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı soğuk süt

½ su bardağı sıcak su

1 tatlı kaşığı köri

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Servisi için:

¼ demet maydanoz

2 yemek kaşığı sıvı yağı bir tavada kızdırın. Kuşbaşı doğranmış 600 gram ördek göğsünü aktarın. Renk alıp, suyunu çekene kadar orta ateşte kavurun.

Köri sosu hazırlamak için; ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağını sos tenceresinde eritin.

1 yemek kaşığı unu da üzerine ekleyin ve kokusu çıkıp, renk alana kadar karıştırarak kavurun.

Kavrulan una 2 su bardağı soğuk sütü ekleyin ve unun topaklanmaması için bir çırpıcı yardımıyla hızlıca karıştırın.

Yarım su bardağı sıcak su, 1 tatlı kaşığı köri, 1 çay kaşığı tuz ve karabiberi katın.

Sosu, kısık ateşte koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak 4- 5 dakika pişirin.

Hazırladığınız sosu, kavrulmuş ördeklere ekleyin ve harmanladıktan sonra pişirme işlemini 5 dakika kadar sürdürün.

İncecik kıyılmış bir avuç maydanozu köri soslu ördeğe ilave ettikten sonra bekletmeden sıcak olarak servis edin.

