



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK PEKMEZİ MARİNELİ ÖRDEK GÖĞSÜ (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 adet ördek göğsü
50 gr pekmezi
50 gr iç kuzu kestane
10 gr krema
120 gr süt
20 gr zeytinyağı
40 gr tereyağı
5 gr tuz
5 gr esmer şeker

Kızılık Pekmezi Marineli Ördek Göğsü Nasıl Hazırlanır?

Ördek göğsünü pekmez ve zeytinyağı ile marine ediniz ve 1 saat dinlendiriniz.

Kızgın tavada her iki tarafını renk alacak şekilde tereyağının yarısı ile kızartınız.

150 derece fırında 30 dk pişiriniz.

Kestaneleri, geri kalan tereyağı ile 2 dk kadar bir tencerede kavurunuz.

Kestanelerin üstüne sütü ve kremayı ekleyip kestaneler eriyene kadar kısık ateşte pişiriniz.

Blenderden geçirip tuzu ekleyiniz,

Tabağa önce kestane püresini üstüne de ördeği koyup servis ediniz.

