



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI ÖRDEK (ALMANYA)

4 kişilik

MALZEME:

Fındıklı toprak:

100 gr. ezilmiş fındık,

3 yumurta,

200 gr. un,

200 ml süt,

tuz,

2 yemek kaşığı tereyağı.

Ördek:

1.2 kilo ağırlığında, pişmeye hazır ördek,

karabiber,

1 yemek kaşığı kekik,

50'er gr. pırasa, kereviz, havuç ve soğan,

2 elma,

1 tatlı kaşığı salça,

200 ml elma suyu.

Sebze:

500 gr. lahanaya,

400 gr. balkabağı,

1 soğan,

100 gr. pastırma,

tuz,

karabiber,

küçük hindistancevizi tozu,

1 yemek kaşığı tereyağı,

1 yemek kaşığı bal.

1. Fındıkları hafif kavurun. Yumurtaları çırpın, unu üstüne süzün. Sütü ve fındıkları ilave edin, köpük haline gelene dek çırpın. Hamuru azar azar kaynar tuzlu suya dökün. Bir taşım kaynatın ve toprakları çıkarın. Soğuduktan sonra toprakları kapalı olarak bir gece boyunca buzdolabında bekletin.
2. Fırını 200 derecede ısıtın.
3. Ördeği yıkayın ve kurulayın, içini ve dışını biberleyin, içine kekik sürün. Sebzeleri ayıklayarak yıkayın ve kıyın.
4. Ördeği ve bütün sebzeleri bir kızartma tenceresinin içine koyun, tencereyi fırına sürün. 45 dakika pişirin, arada bir su ilave edin.
5. Lahanayı haşlayın. Kabağı küp halinde doğrayın.
6. Soğanı soyun. pastırmayı ve soğanı ince kıyın. Hepsini bir tencerede sote edin, lahanayı ilave edin ve dişe gelecek şekilde pişirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın.
7. Elmaları küp halinde doğrayın. Ördeği tencereden çıkarıp sıcak bir yerde bekletin. Tencerede oluşan sosu, salça ve elmaların yarısı ile karıştırın, elma suyunu dökün. Sosun suyunu çekirin ve süzgeçten geçirin, elmaların öbür yarısını katın, sosu ısıtın.
8. Tereyağı ve balı eritin, kabağa biraz su ile ilave edin, hepsini dişe gelecek şekilde pişirin. Kabakları lahanaya karıştırın. Toprakları kızgın tereyağında çevirin.
9. Ördeği dilimleyin. Sebzelerle sofraya getirin.