



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## LENKERAN USÛLÜ YABAN ÖRDEĞİ

<https://azerbaijans.com>

Yaban ördeği 250 gr

Şeker 10 gr

Domates 50 gr

Limon 15 gr

Nar 20 gr

Biber

Tuz

Yaban ördeği temizlenir, karabiber ve tuz serpilir. Üzerine kremalı yoğurt sürölüp şişe takılır. Mangalda akkor kömür üzerinde veya tandırda kızartılır. Kızartılmış yaban ördeği doğranır, yanına domates, limon dilimleri, nar taneleri ve sebzeler dizilir.