



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ ÖRDEK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Küçük bir ördek,
3 portakal,
1 yumurtanın sarısı,
3/4 bardak zeytinyağı,
yarım limonun suyu,
100 gram krema,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Ördeğin içini, dışını temizleyip haşladıktan sonra parçalara bölüp kemiklerini çıkarın; sinir ve yağlarını atın. Etini uzun parçalara bölün. Beri yanda kabuklarını soyup acı olan beyaz kısımlarını iyice temizledikten sonra portakalları dilimlere doğrayın. Ortalarındaki beyazlıkları ve çekirdekleri çıkarın. Zeytinyağı, limon, yumurta ve bir tutam tuzdan yararlanarak bir mayonez hazırlayın. Yavaş yavaş karıştıracağınız kremayı da iyice çırpılarak yavaş yavaş mayoneze katın ve karıştırmaya devam edin.

Salata kâsesinin dibini portakal dilimleriyle tek sıra döşeyin. Üzerine doğranmış ördek etini yayın. Kalan portakal dilimlerini de etin üzerine sıraladıktan sonra mayonezi üzerine döküp servis yapın.