



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ PEKİN ÖRDEĞİ

[www.beypilic.com.tr](http://www.beypilic.com.tr)

Beypilic Bütün Pekin Ördeği 1 Adet  
Rendelenmiş Portakal Kabuğu 1 Tatlı Kaşığı  
Taze Soğan 3 Dal  
Şeftali 1 Adet  
Ananas 1 Dilim  
Sosu İçin:  
Tuz 1 Tatlı Kaşığı  
Rendelenmiş Portakal Kabuğu 1 Tatlı Kaşığı  
Portakal Suyu 1 Çay Bardağı  
Balzamik Sirke 1 Tatlı Kaşığı  
Soya Sosu 1 Tatlı Kaşığı  
Kuru Hardal 1 Tatlı Kaşığı  
Bal 1 Tatlı Kaşığı  
Ayrıca:  
Şeftali 2 Adet  
Ananas 2 Dilim  
Maydanoz 3 Dal

Beypilic Pekin Ördeğin boyun kısmını keskin bir bıçak yardımı ile kesin. Ördeğin içindeki boşluğa kestiğiniz boynu, 3 dal taze soğanı, rendelenmiş portakal kabuğunu, dilimlenmiş şeftali ile iri doğradığınız ananasları yerleştirin.

Ördeğin her tarafını yağlı kağıtla sarın. Izgara telin üzerine alın. Izgara telinin altına içi su dolu fırın tepsisi yerleştirin. 190 dereceye ayarlı fırında, 2 saat boyunca pişirin.

Bu arada sosunu hazırlayın. Bunun için tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Sosunuz hazır.

Pekin Ördeğini fırından alın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Etrafına da dilimlenmiş meyveleri yerleştirin. Fırında pişen ördeği parçalara ayırın. Hazırladığınız sosu ördeğin her tarafına sürün. 20 dakika daha fırında pişirin. Fırından alın, meyveler ve doğranmış maydanozla birlikte servis yapın.

