



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLET GARNİTÜRLÜ ÖRDEK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1+1/2 kiloluk bir yaban ördeği,
3+1/2 çorba kaşığı sadeyağ,
1 kahve fincanı su,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 demet maydanoz,

Yapımı: Yaban ördeğinin tüyleri yolunur, ödü zedelenmeden içi boşaltılır. Tütsülendikten sonra bol akarsuda iyice yıkanır. Genellikle ördeklerde bulunan hafif bir kokuyu gidermek için boşalan içine iyice yıkanmış bir demet maydanoz tüm olarak yerleştirilir.

Ördeğin ayakları arkaya doğru geçirildikten ve içi, dışı tuzlanıp biberlendikten sonra genişçe bir tavaya oturtulur. Üzerine sıcak sadeyağ dökülür ve orta ısı ateşte ördeğin her yanı iyice kızartılır. Ördeğin her yanı nar gibi kızarınca bir fincan da su kattıktan sonra tavanın kapağı örtülür ve yaban ördeği çok hafif bir ateşte suyunu çekip te iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Ördek ateşte en az bir saat kadar pişeceğiinden suyu yetmezse gerektiğinde azar azar bir fincan daha sıcak su katılabilir. Yaban ördeği pişince tavadan (veya tencereden çünkü tencerede pişmesi de mümkündür) çıkarılıp servis tabağına yerleştirilir. Tabağın çevresi peynirli omletlerle süslenildikten sonra servis yapılır.