



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK BİSTAYEEA (FAS)

<https://acunn.com>

1/2 ördek
2 baklavalık yufka
2 kuru soğan ince kıyılmış
3 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı Tereyağı
1 diş sarımsak
4 ince kesilmiş zencefil
1/2 cay kaşığı Toz tarçın
1/2 cay kaşığı Toz kimyon
1/2 cay kaşığı Toz zencefil
1/2 taze acı chili biberi
3 dal taze soğan
1 çay kaşığı toz şeker
4 dal maydanoz
1 bardak sebze suyu
50 g file badem
1 yemek kaşığı Zeytinyağı
2 yemek kaşığı Koruk sirkesi
Taze çekilmiş karabiber
Pudra şekeri
Toz tarçın

Ördekleri yıkayın ve kurutun, tuz, biberleyin. Kemikli şekilde parçalayın.

Ördekleri düdüklü tencerede az zeytinyağıyla kavurun. Soğan, sarımsak, taze Zencefil, toz zerdeçal, kimyon, toz kişniş, tarçın ekleyin, etler baharatlarla kaplanana dek pişirin.

Koruk sirkesi ve şekerle deglaze edin, sebze suyunu verin ve düdüklüde kemikten ayrılacak kıvama gelene kadar pişirin (veya normal tencerede 50 dk. Zaman zaman üste çıkan yağları toplayarak pişirin)

Stoğu süzün, soğanları bir kenara ayırın. Eti kemiklerinden dikkatlice ayırın ve büyük parçaları didikleyin. Stoğu pişirerek 2/3 oranında azaltın, yukarı çıkan yağ ve parçacıkları temizleyin.

Stoktan 1 bardak kadar alın, 3 yumurta sarısıyla çırpın ve bu karışımı, stoğa geri ekleyin. Stok boza kıvamı alana kadar düşük ateşte pişirin. İnce kıyılmış maydanoz, taze soğan , chili biberi ve pişmiş soğanlarla harmanlayın.

Tuz, karabiberini de ekleyin ve buzdolabında karışım kalınlaşınca dek soğutun.

Zeytinyağını ısıtın, bademleri altın sarısı renge gelene dek kavurun. Havlu kağıdın üzerinde yağın çekmesi için dinlendirin.

Tereyağını eritin. Baklava yufkalarını fırça ile yağlayın Yufkaları, fırına atacağınız kaptan 10-12 ar cm kenarda kalacak şekilde kesin. Ortaya badem ile karıştırdığınız ördek karışımını koyun. Dışarıda kalan yufkaları ortaya ve içeri doğru katlayın. Kenarları da yağlayın ve son olarak kalan yağla üstünü yağlayın.

Önceden 200 dereceye ayarlanmış fırında 15 dk pişirin. Çıkınca ters yüz ederek tabağa alın.

Tarçın ve pudra şekerini karıştırın, üzerine eşit şekilde serpin, kızdırdığınız şişlerle, baklava deseni şeklinde iz yapın.



© lezzetler.com tarif no:152960 • adı:Ördek Bistayeea (Fas) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:21.04.2025 - 02:58