



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK BOHEM (ÇEKYA)

1/2 kiloluk bir ördek
1 çorba kaşığı sadeyağ
1 sap kereviz
2 körpe havuç
1 baş soğan
1 limon
1 dal adaçayı
1 defne yaprağı
2 baş karanfil
1/2 çay kaşığı tarçın
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Ördeğin tüylerini yolup ödünü patlatmadan içini çıkardıktan sonra tütsülemeli ve bol akarsuda iyice yıkamalı. Sonra içini iyice tuzlayıp yarım limon suyuyla ıslatmalı. Birkaç yaprak da adaçayı koyduktan sonra ördeği bir kenara bırakmalı.

Havucun dışını kazıdıktan, soğanın kabuklarını çıkardıktan sonra bunları kereviz yaprağıyla birlikte ince ince kıyarcasına doğramalı. Sonra bunları içinde sadeyağla 4 kaşık zeytinyağı bulunan bir tavaya koymalı ve tavayı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Ördeğin katisını, ciğerini ve yüreğini de ince ince kıyıp tavaya attıktan sonra tahta bir kaşıkla karıştırarak tavadakileri kavurmalı.

Sebzeler kavrulunca ördeği bunların üstüne oturtmalı. Tuzunu ve karabiberini serpmeli. Tarçını, karanfilleri ve defne yaprağını da kattıktan sonra vakit vakit çevirerek ördeği her yanı nar gibi oluncaya kadar kızartmalı.

Ördek iyice kızarıncaya bir kaşıkla suyunun yüzündeki yağı alıp bir kenara koyup tavanın kapağını örtmeli ve ördek yumuşak bir duruma gelinceye kadar orta ısıllı bir ateşte pişirmeli (Gerektiğinde fincanla azar azar tavuk suyu katmayı unutmamalı.)

Ördek pişince bunu parçalara bölmeli ve içindeki adaçayını attıktan sonra sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Ördeğin salçasını süzgeçten geçirmeli. Salça çoksa bir süre kaynatarak azaltmalı. Salça çok değil de fazla suluysa o vakit de 1 tatlı kaşığı unla karıştırmalı ve bir. iki dakika kaynatarak pişirmeli. Sonra salçayı servis kâsesine boşaltmalı.

Servis tabağının çevresini türlü şeylerle süslemek mümkündür. Genellikle Fransız'larla İtalyan'lar mısır unundan bir pelte yapmakta, sonra bu pelteleri dondurup içlerini oymakta ve salçayı bunların içine koyduktan sonra fırınlamakta ve bunlarla tabakların çevrelerini süslemektedirler.

Bununla birlikte servis tabağının çevresini mantarlı omletlerle süslemek, de mümkündür.

Pakistan ve çevresi ülkelerdeyse bu yemeği patates kızartması veya sote edilmiş havuçla süslemektedirler.