



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEK BUĞULAMA

- 1 tane temizlenmiş tüm ördek
- 1 demet maydanoz
- 1 kaşık salça
- 1 kaşık tuz -karabiber
- 2 kaşık margarin
- 1 kaşık kekik
- 1 kase haşlanmış kereviz

Temizlenmiş, içi çıkarılıp yıkanmış olan ördek palazının içini, dışını tuz ve biberle ovduktan sonra katı ve ciğeri, maydanozla birlikte ördeğin karnına sokun. Ayaklarını gerisine geçirin. Ördeği varsa çelik tencereye yoksa normal bir tencereye alın; 1 yemek kaşığı yağ ve 1-2 bardak su koyun, salçayı katın. Kaynamaya başlayınca çok kısık ateş üzerinde yumuşayana dek pişirin. Gerekirse biraz daha sıcak su ekleyin. Pişen ördek palazını kol, but ve göğüs olmak üzere parçalara ayırıp tabağa kerevizleri koyun üzerine ördeğimizi yerleştirin. Üzerine tenceredeki sosu döküp servis yapın.

