



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK BUĞULAMASI

3 adet ördek palazı
80 gram tereyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
3 demet maydanoz
Tuz

Yapımı:

Tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, bol akarsuda yıkanmış, tuzlanmış ve ayakları geriye çevrilerek bağlanmış ördek palazının içine bir demet maydanoz sokulmalı, dışına da tereyağı, karabiber, tuz ve 4 fincan suyla bir kuşaneye konur. Kapağı örtülü olarak hafif bir ateşe oturtulur. Her yarım saatte bir fincan sıcak su katarak tencereye 2 fincan su daha katılır. Böylece ördekler birbuçuk saate yakın bir süre pişirilirler. Ördekler pişince bunlar but, göğüs, sırt ve kanat olarak dörder parçaya bölünür ve bir servis tabağına yerleştirilir. Tenceredeki salça da üzerlerine döküldükten sonra servis yapılır.