



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÖRDEK DOLMASI FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1+1/2 kilo gelecek kadar bir ördek,  
süte batırılmış üç dilim bayat ekme ,  
birkaç adaçayı,  
1 ba  soğan.  
1 yumurtanın sarısı,  
1 2 bardak et suyu,  
beyazı çıkarıldıktan sonra rendelenmiŐ 1 çorba kaŐıđı limon kabuğu,  
20 gram tereyađı,  
2  orba kaŐıđı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Soğanın kabuğunu soyduktan sonra tuzlu suda iki dakika kadar haŐlayın. Suyunu süzdükten sonra ada ayıyla birlikte ince ince kıyarak bir kâseye koyun. Sütte ıslatmış olduğunuz bayat ekme  dilimlerini sıkarak çıkartıp soğanların bulunduğu kâsenin içine ufalayın. Bir yumurtanın sarısıyla limon kabuğunu da katarak hep sini birbirine iyice karıŐtırın. Ördedđin i ini ayıklayın, tüyelerini yolun, ince tüyelerini gidermek için tütüleyin ve bol suda yıkayın. Suyu süzüldükten sonra hazırladığınız karıŐımı içine doldurun ve ince bir sicimle ördedđi güzelce bağlayın. GeniŐ bir güvece tereyağıyla birlikte zeytinyağını koyarak tavayı ateŐe oturtun. Yađ kızdıktan sonra ördedđi içine koyup her tarafını nar gibi kızartın. Sonra ördedđi güve le birlikte ateŐten indirin. Tuzunu serptikten sonra güveci 120 derecedeki fırına sürün ve iki saat kadar fırında bırakın Ördedđ tamamen piŐtikten sonra güveci fırından çıkartın Ördedđi servis tabağına alarak dilim dilim kesin. Butlarını ayırarak kenarına koyun. Beri yanda güveçte kalan salçanın içine bir bardak et suyunu ve ceviz büyüklüğünde tereyağını katarak kabı ateŐe oturtun. On dakika kaynattıktan sonra ördedđin üzerine dökerek sıcak sıcak servis yapın.