ÖRDEK DOLMASI FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1+1/2 kilo gelecek kadar bir ördek,
süte batırılmış üç dilim bayat ekmek,
birkaç adaçayı,
1 baş soğan.
1 yumurtanın sarısı,
1 2 bardak et suyu,
beyazı çıkarıldıktan sonra rendelenmiş 1 çorba kaşığı limon kabuğu,
20 gram tereyağı,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Soğanın kabuğunu soyduktan sonra tuzlu suda iki dakika kadar haşlayın. Suyunu süzdükten sonra adaçayıyla birlikte ince ince kıyarak bir kâseye koyun. Sütte ıslatmış olduğunuz bayat ekmek dilimlerini sıkarak çıkartıp soğanların bulunduğu kâsenin içine ufalayın. Bir yumurtanın sarısıyla limon kabuğunu da katarak hep sini birbirine iyice karıştırın. Ördeğin içini ayıklayın, tüylerini yolun, ince tüylerini gidermek için tütsüleyin ve bol suda yıkayın. Suyu süzüldükten sonra hazırladığınız karışımı içine doldurun ve ince bir sicimle ördeği güzelce bağlayın. Geniş bir güvece tereyağıyla birlikte zeytinyağını koyarak tavayı ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra ördeği içine koyup her tarafını nar gibi kızartın. Sonra ördeği güveçle birlikte ateşten indirin. Tuzunu serptikten sonra güveci 120 derecedeki fırına sürün ve iki saat kadar fırında bırakın Ördek tamamen piştikten sonra güveci fırından çıkartın Ördeği 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 ateşe oturtun. On dakika kaynattıktan sonra ördeğin üzerine dökerek sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13533 • adı:Ördek Dolması Fırında • gönderen:rıza • indirme tarihi:02.05.2024 - 10:29