



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEK DOLMA

4 adet ördek
3 su bardağı pirinç
5 adet orta boy soğan
4 yemek kaşığı kırmızı biber salçası
1 tutam karabiber
1 tutam kimyon
1 tutam tuz
1 tutam kekik
Kızartmak için sıvıyağ

Ördeklerin üzerine sıcak su dökülür. Biraz bekletilir. Tüyleri rahatlıkla üzerinden alınır.

Karın kısmı açılır ve temizlenir. Ciğer ve taşlık istenirse içinde kullanmak üzere temizlenir, alınır.

Ördeklerin tüyleri ateşte ütülür.

Temizlenen ördeklere kimyon, karabiber, kekik ve tuz içine dışına iyice sürülerek avcarlanır. Pişirmeden 12 saat önce yapılırsa iyi olur.

İç pilavı için; soğanlar küçük doğranır (çintilir). Yağda sotelenir.

İsterseniz ciğer ve taşlıkları küçük doğranıp soğanlar sotelendikten sonra eklenip kavrulabilir.

Biber salçası ve pirinç eklenir. Pirinçler seffaşıncı karabiber, tuz ve 1 su bardağı sıcak su eklenir. Pirinçleri diri bir pilav pişirilir.

Ördekler diri pilav ile doldurulur. Karın kısımları dikilir.

Büyük bir tencerede dolan ördekler yağda kızartılır. Biraz biber salçası eklenir. Ördekler salçalı yağ ile alt üst edilir.

Ördekler düdüklü tencereye alınır. Yarısına kadar sıcak su dökülür. Biraz tuz atılır.

Kaynadıktan sonra ördeğin cinsine bağlı olarak genellikle 30 dk. kadar ocakta pişirilir.

Ördekler servis tabağına alınır.

İsterseniz bütün veya pilavın üzerine etler alınarak servis yapılır.

