



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK DOLMASI

www.beypilic.com.tr

Ördek 4 Adet
Pirinç 3 Su Bardağı
Soğan 5 Adet Orta Boy
Biber Salçası 4 Yemek Kaşığı
Sıvı Yağ
Karabiber
Kimyon
Kekik
Tuz

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 seffafaşınca karabiber, tuz ve 1 su bardağı sıcak su eklenir. Pirinçleri diri bir pilav pişirilir. Ördekler diri pilav ile doldurulur. Karın kısımları dikişir.

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.

