



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEK DOLMASI

Büyük ve yağlıca bir ördeği temizce yıkayıp içini ve dışını tuzlayınız. Büyük bir tencereye koyunuz. Üzerine yeteri kadar su koyup ateşe oturtunuz ve kaynatınız. Kaynayınca köpüğünü alınız ve etin yumuşamaya yakın zamanında sudan çıkarınız.

Ördeğin ciğerini, yüreğini ve diğer iç organlarını ufak ufak doğrayınız. Yeteri kadar çentilmiş soğan ve tuz ile sade yağda kavurunuz. Sonra da yeteri kadar en iyi cins pirinci yıkayıp buna ilave ediniz. Bundan sonra pirinç pembe bir hale gelinceye kadar yeniden kavurunuz.

Bundan sonra ördek suyundan birer parça yedirerek pirinç yumuşamağa yakınlaştıkça istendiği takdirde, kıyılmış dereotu serptikten sonra ateşte 1 - 2 kez çevirip indiriniz. Üstüne tarçın ve daha başka baharatı serpiniz. Bu içi, kazın içine doldurunuz. Fakat tepe tepe koyarak sıkışık bir hale getirmeyiniz. Sonra ördeğin karnını dikip, üzerine soğan suyu ya da yoğurdu tarçın ile sürüp fırın tavasına koyarak biraz suyundan koyup fırına sürünüz, iki tarafı da nar gibi kızarana kadar bırakınız, istenirse ciğeri kavururken ayıklanmış fıstık, kuş üzümü ya da badem ile çekirdeksiz üzüm de karıştırılır. Tuzu gerek içine, gerekse haşlanacak suya koyabilirsiniz.
