



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEK FIRIN

1 adet ördek
1 adet elma
100 gr. badem
4 çorba kaşığı margarin
1 bütün ekmek
Tarçın
Karabiber
Tuz

Ördeği ocak ateşinde tütsüleyip iyice yıkayın. Suyunu bütünüyle süzdükten sonra içine ve dışına tuz, karabiber ve tarçın serpip iyice ovuşturun. Büyükçe bir alüminyum kağıdın üzerine ördeği ve kabuklarını soymadan ikiye ayırdığınız elmaları yerleştirin. Alüminyum kağıdı sıkıca kapatın ve pişerken suların dışarı akmaması için kenarlarını hafifçe yukarı kaldırın. Olduğu gibi fırına sürün. Kümes ördeği 1-1,5, av ördeği ise 1,5-2 saatte pişer. Kağıdı aralayıp, pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmiş ise, kağıdı iyice açıp, 15 dakika daha fırında tutun. Böylelikle derisi iyice çıtırlaşacaktır. Bu arada bir bütün ekmeği önce bir parmak kalınlığında dilimler halinde, sonra bu dilimleri küçük küpler şeklinde kesin. Dört kaşık Yavla margarinini tencerede kızdırın ve ekmeklerle birlikte önceden kabuklarını çıkartıp ikiye böldüğünüz bademleri, birer çay kaşığı tuz karabiber ve yarım çay kaşığı tarçınla pembeleşinceye kadar kavurun. Servis yapacağınız tabağa önce bademleri ve ekmekleri yayıp üzerine ördeği ve elmaları yerleştirin.