



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEK GÖĞSÜ

2 adet ördeğin göğüs kısmı

5 6 diş sarımsak

2 dal taze Biberiye

Tuz

Karabiber

Servis için:

Yeşillik veya salata

Haşlanmış patates dilimleri

Ördek göğüslerinin yağlı deri kısmını bir bıçakla ince ince çok derin olmadan kesin.

Tavayı kızdırdıktan sonra eti ilk önce yağlı kısmı gelecek şekilde tavaya yerleştirin ve orta ısıya alın.

Etler kızarıırken üzerine tuz, karabiber, soyulmuş sarımsak ve biberiyeyi ilave edin.

5-6 dakika kadar pişirdiğiniz yağlı kısmı, alta gelecek şekilde çevirin.

Cam bir fırın kabına yerleştirip, üzerine folyo kapayın. 150 derecelik önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar pişirin.

