



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK GÖZLEME

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet kuru soğan
2 adet havuç
9 diş sarımsak
1 kilogram ördek but
4 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tane karabiber
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
200 gram hellim peyniri
125 mililitre zeytinyağı
80 gram badem
2 yemek kaşığı biber salçası
200 gram çekirdeği çıkarılmış vişne
Yarım limonun suyu
1 adet yufka
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı tereyağı
Servis için:
2 dal taze soğan
2 adet salatalık
Kişniş
4 adet chili biber
Hoisin sos

2 adet soğanı dörde bölün, havuçları dörde bölün, 5 diş sarımsağı ezin ve büyük bir tencereye koyun. Ördek butlarını, defne yaprağını, tuz ve karabiberi ekleyin ve suyu üzerini kapatacak kadar doldurup orta ateşte kaynatın.

Ocağın altını kısın ve ördek butları tamamen pişene kadar 1,5 saat kısık ateşte pişirin

Bu arada kalan soğanı doğrayın ve kalan sarımsağı ezin.

Nane ve maydanozu saplarından ayırın ve ince doğrayın.

Hellimi ince rendeleyin.

Ördek butlarını pişme suyundan çıkarın soğuması için bekletin ve sonra etleri kemiklerinden ayırın.

Ördek etini kıyın, kemikleri ve pişme suyunu atabilirsiniz.

Zeytinyağını bir tavaya alarak orta ateşte ısıtın.

Bademleri ekleyin ve tavayı sallayarak 2 dakika kavurun.

Doğranmış soğanları ekleyin ve şeffaflaşınca kadar 5 dakika pişirin.

Sarımsağı, biber salçasını ve ördek etlerini ekleyin.

3 dakika daha pişirin.

Tavayı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Vişneleri ikiye bölün ve ördekli karışıma ekleyin.

Maydanoz, limon suyu, nane ve hellimi ekleyin ve karıştırın.

Yufkayı tezgaha serin iki kenarından ufak kesikleri alıp orta noktasına yerleştirin.

Üzerine ördekli harcı koyun ve kenarlarını ortaya doğru kare olacak şekilde birleştirin.

Son kenarı yapıştırmadan önce yumurta sürün ve birbirini tutmasını sağlayın.

1 yemek kaşığı tereyağını yüksek ateşte ısıtın.

Bir gözlemeyi alın ve katlanmış tarafları alta gelecek şekilde 3 dakika kızartın, sonra çevirerek diğer taraflarını

1 dakika pişirin.

Kağıt havlu üzerine alın ve kalan işlemleri kalan gözlemelere de uygulayın

Yeşil soğanın kalın kabuğunu ayırın ve 8-10 santimetre arası boyutlarda kesin.

Salatalığı çekirdeklerini almayacak şekilde uzunlamasına kesin, kestiğiniz salatalıkları yeşil soğanlarla aynı boyda kesin.

Pişirdiğiniz gözlemeyi ortasına salatalık ve yeşil soğanları koyarak rulo şeklinde sarın.

Sardıığınız gözlemeyi eşit aralıklarla yuvarlak şeklinde kesin.

Chili biber, kişniş, salatalık ve hoisin sos ile lezzetlendirin sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:152971 • adı:Ördök Gözleme • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:30