



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÖRDEK GÜVEÇ (CAJUN VE CREOLE)

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Ördek 1 bütün  
Soğan 1 büyük boy, dörde bölünmüş  
Acı Toz Biber İsteğe bağlı  
Pastırma 4 dilim, çemensiz  
Tuz İsteğe bağlı  
Jalapeno Biberi 3 adet, şerit şeklinde kesilmiş  
Tereyağı 2 yemek kaşığı

Ördekler acı toz biber ve tuzla baharatlanır. Ardından içine dörde bölünmüş doğan ve pastırma ile jalapeno biberleri eklenir. Ardından ördek orta ateşte tereyağında kızartılır. Derin bir tencereye alınan ördeğin üzeri tamamen örtülecek şekilde sıcak suyla kaplanarak, kısık ateşte 2 saat kadar pişirilir. Su azaldıkça eklenebilir. Ardından yumuşayan ördek, parçalanmadan çıkarılır ve servis edilir. Ördek servis edilirken, tencerenin içinde kalan su çektilerle hazırlanan sos kullanılır.

