



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖRDEK KIZARTMASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Ördek 3000 gr / 1 adet

Ayçiçeği yağı 200 ml / 1 su bardağı

Su 400 ml / 2 su bardağı

Tuz 8 gr / 2 tatlı kaşığı

Ördek yıkanıp temizlenir.

Kişi sayısı kadar parçalara ayrılıp porsiyonlanır.

Her parça tuzlanarak üzerine ayçiçeği yağı sürülür.

Yağlanmış fırın tepsisine konur.

Tepsiye su eklenir ve 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Ön haşlama yapılmadan fırınlanan ördek sert olmaktadır. Yumuşak olmasını isterseniz ön haşlama yapılmalıdır.

