



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK PASTİLLA (FAS)

<https://www.acunn.com>

Baklava hamuru için:

Un

Yumurta (Opsiyonel)

Yoğurt (Opsiyonel)

Su

Tuz

Hamuru açarken kullanmak için:

Nışasta

İçi için:

Yumurta

Ördek

Sarımsak

Pırasa

Zerdeçal

Yıldız Anason

Chili Biber

Kişniş

Defne Yaprağı

Muskat Cevizi

Karanfil

Beyaz Üzüm Suyu

Marakeş salata için:

Zeytinyağı

Havuç

Kuş Üzümlü

Bal

Taze Soğan

Portakal

Limon

Haşlanmış Nohut

File Badem

Taze Kişniş

Nane

Kimyon

Kuru Zencefil

Toz Tarçın

Kuru Kişniş

Dolma Baharı

Toz Paprika

Sarımsak

Tuz

Üzeri için:

Pudra Şekeri

Tarçın

Un, su, tuz kullanarak baklava hamuru açılır.

Ördek etini, zerdeçal kişniş ile kaplayıp soğuk bir tencerede mühürlüyoruz.

Geri kalan malzemeleri ve mühürlüğümüz ördek etini düdüklü tencere koyup haşlıyoruz.

Salatası için, havuçları ince şekilde rendeliyoruz

Kuş üzümlerini sıcak suda bekletiyoruz.

Taze soğanları küçük şekilde kesiyoruz.

File bademleri kavuruyoruz.

Bal, zeytinyağı, limon suyu, limon kabuğu ve portakal suyu ile tüm baharatları karıştırarak salata sosunu hazırlıyoruz.

Tüm malzemeleri birleştiriyoruz.

Baklava hamurlarını 2.5 kat olacak şekilde tepsinin altına diziyoruz; yaptığımız ördeği tiftik ederek içindeki pırasalar ile birlikte 2 yumurta sarısı kullanarak bağlıyoruz

Baklava hamurunun içine iç harcımızı koyuyoruz ve üzerini kapatıp fırına veriyoruz.

Fırında ters düz edip pişirdiğimiz hamurun üstüne pudra şekeri ve tarçını karıştırıp döküyoruz ve sıcak bir şiş yardımı ile şeklini veriyoruz.

