



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEK PASTİLLA (FAS)

MasterChef

İç harcı için:

2 adet ördek göğsü (veya tercih edilirse ördek budu)

1 büyük soğan, ince doğranmış

2 diş sarımsak, ezilmiş

1 çay bardağı kavrulmuş ve ince çekilmiş badem

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı zencefil tozu

1 çay kaşığı toz kişniş

1 çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı safran veya zerdeçal (Fas mutfağında yaygın olarak kullanılır)

Tuz

2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı

Yarım su bardağı et suyu veya su

Hamuru için:

8-10 adet baklava yufkası (ince açılmış yufkalar)

Tereyağı veya eritilmiş tereyağı (yufkaların aralarına sürmek için)

Üzeri için:

Pudra şekeri (isteğe bağlı)

Toz tarçın

Öncelikle ördek göğsü veya butları hazırlayın.

Bir tencerede tereyağı veya zeytinyağını kızdırın, doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun.

Ardından ördek etlerini tencereye ekleyin ve baharatları (tarçın, zencefil, kişniş, karabiber, safran veya zerdeçal) ilave edin.

Tuzunu da ekledikten sonra tüm malzemeleri güzelce karıştırarak ördek etinin baharatlarla iyice harmanlanmasını sağlayın.

Et suyunu veya suyu ekleyip kapağını kapatarak kısık ateşte yaklaşık 45 dakika kadar pişirin.

Piştikten sonra ördek etini bir tabağa alın, soğuduktan sonra ince ince didikleyin.

Kavrulmuş bademleri blender veya mutfak robotu yardımıyla çekin, ama tamamen toz haline getirmemeye özen gösterin.

Bademleri, didiklenmiş ördek etine ekleyerek güzelce karıştırın.

Fırın tepsisini veya yuvarlak bir fırın kabını alın.

İnce açılmış yufkaları, her bir katına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste dizin.

Yufkaların kenarları tepsiden taşacak şekilde serilmelidir.

Yaklaşık 4-5 kat yufka serdikten sonra hazırladığınız ördekli iç harcı yufkanın ortasına eşit şekilde yayın.

İç harcı ekledikten sonra yufkaların taşan kenarlarını harcın üzerine doğru kapatarak yuvarlak bir börek şekli verin.

Kalan yufkalardan birini pastillanın üstüne yerleştirerek üzerini tamamen kapatın.

Kapatma işlemi bitirdikten sonra en üstüne tekrar tereyağı sürün ve önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 30-35 dakika, yufkalar altın sarısı rengini alana kadar pişirin.

Ördek pastillanız fırından çıktıktan sonra biraz dinlendirin.

Servis etmeden önce isteğe bağlı olarak üzerine pudra şekeri serpiştirin ve toz tarçınla süsleyin.

Not: Fas mutfağında pastillanın hafif tatlı sunumu yaygın olduğu için pudra şekeri ve tarçınla tatlandırmak gelenekseldir.



© lezzetler.com tarif no:180632 • adi:Ördek Pastilla (Fas) • gönderen:dolu • indirme tarihi:24.04.2025 - 05:04