



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK PATESİ

2,5 kg'lık 1 ördek (kemikleri ayıklanmış, pişmeye hazır)
30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
500 gr yağsız dana kıyması
250 gr tavuk ciğeri (çekilmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı yenibahar
1 kahve kaşığı kekik
3 yumurta (hafifçe çırpılmış)
3 çorba kaşığı rafine yağ
Hamuru:
750 gr (6 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
500 gr tereyağı (küçük parçalar halinde kesilmiş)
4 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
8-10 çorba kaşığı su

Hamuru yapmak için, un ve tuzu tezgaha eleyip, ortasını çukurlaştırarak, yağ ve yumurta sarılarını katınız. Parmaklarımızla yumurta ve yağı, yavaş yavaş suyu da katarak, una yediriniz. Bütün malzemeyi una iyice yedirip, hamuru top olana kadar hafifçe yoğurunuz. Hamuru yağlı kağıda sarıp, buzdolabında 2 saat dinlendiriniz.

Bu arada kemikleri ayıklanmış ördeği derisi alta gelecek biçimde kesme tahtasına yatırıp, keskin (bir bıçakla iç kısımdaki etinin sert kısımlarını, derisini zedelemeyen kesiniz. Kestiğiniz etleri incecik kıyıp, büyük bir kaseye koyarak bir kenara bırakınız.

İç kısmını oyduğunuz ördeği bir kenara bırakınız.

2 çorba kaşığı tereyağı küçük bir tavada orta ateşte kızdırıp, soğan ve sarımsağı ekleyiniz. Arasına karıştırarak 3-4 dakika, soğanlar hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten indirip, delikli bir kepeçle soğan ve sarımsağı çıkararak büyük kasedeki ördek etine katınız.

Kıyma, tavuk ciğeri, tuz, biber, yeni bahar ve kemiği de kaseye ekleyip iyice karıştırınız.

Çırpılmış yumurtaların 2/3'ünü ekleyiniz.

Hazırladığınız bu harcı içi oyulmuş ördeğin ortasına boşaltıp, ince ve uzun bir biçim veriniz. Ördeğin derisini harcın üstüne, harcı iyice örtecek biçimde paket gibi katlayarak, iğne iplikle sıkıca dikiş.

Rafine yağı, büyük bir tavada orta ateşte kızdırınız. Ördeği koyup arasına döndürerek 5 dakika, pembe ve gevrek olana kadar kızartınız.

Tavayı ateşten indirip iki büyük kaşıkla ördeği alarak, kağıt peçete üstünde fazla yağın süzdükten sonra bir kenara bırakınız.

Kalan 1 tatlı kaşığı yağla büyük bir tepsiyi yağlayıp bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Hamuru buzdolabından çıkarıp, üçte birini kesip ayırınız. Unlanmış bir tezgahta kalan üçte iki hamuru dikdörtgen biçiminde çok ince açıp, merdanenin üstünde kaldırarak, hazırladığınız tepsiye koyunuz. Ördeği hamurun ortasına koyup, hamuru bastırarak ördeğin sırt kısmı açık kalacak biçimde sarınız. Bir fırçayla kalan 1/3 çırpılmış yumurtadan hamurun kenarlarına sürünüz.

Hafif unlanmış bir tezgahta, ayırdığınız üçte bir hamuru açıp, merdaneye kaldırarak, ördeğin üstüne yayınız.

Altaki hamurla birleştiği yerde 1,5 cm'lik fazlalık bırakarak kesiniz. İki kenarı parmakla bastırıp yapıştırınız. (Kestiğiniz hamurlarla ördeğin üstünü süsleyiniz.)

Bir fırçayla hamurun üstünü ve kenarlarını kalan çırpılmış yumurtayla sıvayıp, fırında 2 saat pişiriniz. (Hamur çok çabuk pembeleşmeğe başlarsa alüminyum kağıtla örtünüz.)

Ördeği fırından çıkarıp, bir kenarda, oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz. Sonra, servis edeceğiniz zamana kadar buzdolabında soğutunuz.