



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK ROTİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Ördek ağır kokulu ve yağlıdır. Pişirilmeden önce sirke, mercanköşk, tane karabiber karışımında 2-3 saat bekletilir. Ördek pişirilirken ve servis yapılırken portakal, elma gibi meyveler ve çeşitli soslar da kullanılır. Bunlar ördeğin ağır kokusunu, hoş olmayan lezzetini hafifleterek daha lezzetli hale gelmesini sağlar. Ördek uygun bir kaba konur. Pişirme zamanına dikkat edilerek sıcak fırına yerleştirilir. Pişme süresince 15 dakikada bir kontrol edilir ve çevrilerek her tarafının eşit olarak pişmesi sağlanır. Pişmişliğini anlamak için suyunun rengine bakılır. Ördeğin karnına bir et çatalı batırılır. Butları aşağıya gelecek şekilde dik tutulur. İçinden akan su renksiz ise pişmiştir. Akan su pembe ya da renkli ise pişmemiştir. Sıcak olarak servis kabına alınarak servis yapılır.