



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÖRDEK SUYU

- 1 ördeğin ciğeri dışındaki sakatatı (yıkamış)
- 1 küçük soğan (kabuğu soyulup, bütün bırakılmış)
- 1 orta boy havuç (kazmış)
- 3 su bardağı su
- Baharat torbası:
- 1 defne yaprağı
- 1 fiske kekik
- 4 sap maydanoz

Bütün malzemeyi orta boy bir tencereye koyup, orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp 30 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kevgirden geçirerek suyunu orta bir kaseye süzünüz. Kevgirden kalan malzemeyi atıp, ördek suyunuzu, fırında ördek yemeklerinde kullanınız.