



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK TAJİN (FAS)

1 kg ördek incik
400 gr arpacık soğan
2 baş sarmısak
3 yemek kaşığı margarin
1,5 çorba kaşığı Fas baharatları karışımı
1 adet çubuk tarçın
1 adet taze zencefil soğanı
3 çay kaşığı kırmızı tozbiber
Yarım çay kaşığı lif safran
10 adet kuru erik
250 gr kuru incir
5 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı deniz tuzu
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı zencefil
1 çorba kaşığı susam tohumu

Derin bir kaba aldığınız ördek incikleri sana yağında kavurun. Ardından arpacık soğanların büyük bir kısmını ve sarmısakları ekleyip 5 dakika boyunca sote edin. Sonrasında Fas baharatları karışımını, çubuk tarçını, elma dilimi yaptığınız taze zencefil soğanını, kırmızı tozbiberi, lif safranı, kuru erikleri, kuru incirin bir kısmını, deniz tuzunu, tozşekerini, karabiberi, zencefili de ilave ederek bir-iki kez karıştırın ve sonrasında kapaklı bir güveçe aktarın. güveçe aktardığınız malzemelere et suyunu ve tuzu ekleyerek fırında kaynamaya bırakın. Etler yumuşayınca fırından alın ve arpacık soğan, kuru incir ve susam tohumu ile servis yapın.