



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEK TANDIR

THY Skylife

200 g ördek
1 iri soğan
30 g patates
3 diş kabuklu sarımsak
1 limon
5 g biberiye
10 g taze kekik
10 g ayva
10 g portakal suyu
10 g mandalina suyu
Sosu için:
5 kuru incir
250 g portakal suyu
150 g ördek suyu
5 g taze karabiber
5 g deniz tuzu
10 g taze sarımsak

Ördek, sebzelerle birlikte fırında yaklaşık 190 derecede bir buçuk saat pişirilir. Ayvalar, kabuklu halde iyice yumuşayana kadar ızgarada tutulur. Daha sonra bir tel süzgeç ile süzülerek hazır hale gelir. Bu arada bir tavada portakal suyu ve mandalina suyu yardımıyla patatesler ağır ateşte çektilir.

SOSUN TARİFİ: Portakal suyu ve ördek suyu bir taşım kaynatılır daha sonra sarımsak ve incirler eklenerek yaklaşık 30 dakika kaynatıldıktan sonra süzülerek servise hazır hale gelir. Karabiber ve tuz eklenir.

