



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEK TRANŞI

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

Ördeğin hafifçe pembeleşecek şekilde kızartılarak servis yapılması daha çok tercih edilir.

Ördek kızartılmış olarak servis kabı ile tranche masasına getirilir.

Misafirlere takdim edildikten sonra ısıtıcının (reşo) üzerine konur.

Piliçte olduğu gibi tranche tahtasına alınır.

Önce butlar tavuktaki gibi ayrılır ve göğüs etinden daha geç piştiği için mutfağa biraz daha kızartılmak üzere geri gönderilir.

Göğüs eti serbest kalacak şekilde kanatlar çıkarılır.

Karkastaki göğüs etleri göğüs kemiğine doğru ortalama 1cm kalınlığında fileto şeklinde uzun parçalar halinde kesilir. Parçalar bir araya getirilerek servis kabına alınır.

Tabaklara önce göğüs etleri ve garnitürler konularak misafirin sağından servis yapılır.

Daha sonra mutfakta bir müddet daha kızartılmış olan butlar salona getirilir. Tranche tahtasında her but ortadan ikiye bölünerek servis edilir.(Ördek büyük olduğu için iki but, iki kanat ve iki göğüs olarak paylaşılır.)

Ördek presi bulunan restoranlarda, trancheden sonra kemikler prese konup sıkılır. Bunlardan elde edilen su da son olarak etlerin üzerine dökülmek suretiyle servis edilir.