



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEKLİ KANEPELER

1 çorba kaşığı zeytinyağı
500 g ördek göğsü (kemikleri ve derisi alınmış)
15 g (2 çorba kaşığı) un
1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
1-2 çuşka biberi ya da kırmızı dolmalık biber (kabuklan soyulup, sap ve çekirdekli bölümleri çıkarılmış ve püre haline getirilmiş)
bir tutam tuz
bir tutam beyazbiber
1/2 su bardağı sebzeli
2 tatlı kaşığı süzme bal
12 ince dilim mandalina (ya da egzotik bir meyve olan kumkuat)
6 kızılıcık
6 ince dilim çavdar ekmeği
15 g (1 çorba kaşığı) margarin

Margarini çift tabanlı bir tavaya koyup, orta ateşte ısıtın. Sonra ördek göğsünü tavaya koyup, her tarafı hafifçe kahverengi bir renk alana kadar kızartın. Rengi koyulaşmadan ateşi kısıp, kıvrılmasını önlemek için ördek etinin üstünü düz bir tabakla örtün. Ördek etini iyice yumuşayınca ve bir bıçağın ucuyla ya da şişle delindiğinde açık renkli bir su çıkana kadar (20-25 dakika) pişirin (pişirme sırasında ördek etini yan çevirerek iki yanının da pişmesini sağlayın). Tavayı ateşten alıp, ördek göğsünü bir tabağa çıkararak, üstünü başka bir tabakla örtün. Örtüğünüz tabağın üstüne de yaklaşık yarım kiloluk ağırlık koyup, bir kenarda soğumaya bırakın.

Bu arada tavada kalan ördek eti suyuna unu katıp karıştırın. Yavaş yavaş tuzsuz tavuk suyunu ekleyip, bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca, sos iyice koyulaşana kadar sürekli karıştırıp, koyulaşınca ateşi kısın ve zaman zaman karıştırarak 5 dakika kadar kaynatın.

Tavayı ateşten alıp, sosa 2 çorba kaşığı çuşka biberi püresi (kalan çuşka biberi püresi kullanılmayacaktır) katarak karıştırın. Tuzu ve beyazbiberi ekleyip, karıştırdıktan sonra, 3 çorba kaşığı sebzeli jöle ekleyip yeniden karıştırın. Yüzeyinde bir tabaka oluşmasını önlemek için sosun üstünü plastik filmle sıkıca örtüp, bir kenarda soğumaya bırakın.

Küçük bir tencereye balı bir çorba kaşığı soğuk suyla birlikte koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, mandalina dilimlerini ekleyerek yumuşayana kadar (yaklaşık 1 dakika) ısıtın. Uzun saplı bir kaşıkla mandalina dilimlerini bir kâğıt havlu üstüne çıkarıp, tencerede kalan şuruba kızılıcıkları katarak iyice yumuşayana kadar (en az 1 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kızılıcıkları bir kaşıkla kâğıt havlu üstüne çıkararak, her birini uzunlamasına ikiye kesin.

Soğuyan ördek göğsünü enlemesine ince dilimler halinde kesip, 6 x 3,5 cm'lik oval bir bisküvi kalıbıyla etten 12 oval parça hazırlayarak, bir tepsi üstüne yerleştirilmiş tel ızgaraya dizin.

Hazırladığınız bu ördek eti parçaları üstüne kaşıkla sebzeli jöleyi sürüp, jölenin sertleşmesi için tepsiyi buzdolabına kaldırarak 10-15 dakika soğutun.

Keskin bir bıçakla çavdar ekmeğinden, ördek göğsü parçalarından biraz daha büyük 12 oval parça kesin. Her birinin üstüne margarin sürüp, tepsiyi buzdolabından alarak, sebze jöleli ördek eti parçalarını dikkatle çavdar ekmeği parçalarının üstüne yerleştirin. Kanepeleri bir tepsi üstüne yerleştirilmiş tel ızgaraya dizip, mandalina dilimlerini ve ikiye kesilmiş kızılıcıkları kâsede kalan sebzeli jöleye batırdıktan sonra ördek kanepelerinin üstlerine yerleştirin. Tepsiyi buzdolabına kaldırıp, jölenin sertleşmesi için 5 dakika kadar soğutun.

Tepsiyi buzdolabından alıp, kalan jöleyi iyice karıştırdıktan sonra her kanepenin üstüne sürün. Jölenin iyice sertleşmesi için kanepeleri yeniden 20- 30 dakika kadar buzdolabında soğutup, soğuyunca hemen servis yapın.

NOT: Ördek göğsü bir gün önceden pişirilip, hazırlanacağı saate kadar buzdolabında bekletilebilir.