



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRDEKLİ RİSOTTO

250 gr. ördek eti
2 bardak risotto pirinci
30 gr. tereyağı
yarım adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 bardak et suyu
Tuz
Karabiber
Yarım bardak elma sirkesi

Ördek etlerini iyice yumuşayana kadar pişirin. Tavada tereyağını eritin, soğan ve sarımsağı soteleyin. Pirinci ilave ederek karıştırın. Sirkeyi, etsuyunu, tuz ve karabiberi ekleyip pişirin. Ördek etlerini üzerine koyarak servis yapın.