



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEKLİ ROLL

www.beypilic.com.tr

Ördek Göğsü 1 Adet
Taze Soğan 2 Adet
Avokado 1 Adet Ufak Boy
Salatalık 1 Adet Orta Boy
Yufka 1 Adet
Noodle 100 gr
Havuç 1 Adet Büyük Boy
Taze Fesleğen 5 - 6 Yaprak
Taze Kekik 1 Çorba Kaşığı
Sıvı Yağ 250 ml
Susam Yağı 1 Çorba Kaşığı
Karışık Kuru Baharat

Önceden ısıttığımız fırına, pişirmeye hazır hale getirdiğimiz taze baharat, susam yağı ile marine ettiğimiz ördek göğsünü 25 dakika pişiriyoruz.
Pişen ördek göğsünü soğumaya bıraktıktan sonra ince dilimlere ayırıp içine, ince doğranmış taze soğan ve taze baharatları ekliyoruz.
Dört parçaya böldüğümüz yufkaların içine, önce avokado dilim salatalık ve dilimlediğimiz ördek etleri sarıp, kızartmalık yağımızın içine bırakıyoruz.
Garnitür olarak kullanacağımız noodle, istediğimiz kıvamda haşlandıktan sonra içine jülyen dilimlediğimiz (kibrit çöpü şeklinde) kabak, havuç ve arzu ettiğimiz ölçüde baharatı da ilave ediyoruz.

