



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKİN ÖRDEĞİ

Pekin ördeği 1 adet
Yeşil soğan 2 adet
Salatalık 1 adet
Ekşi-tatlı sos

Temizlenmiş ve 2-3 gün güneşte asılı bekletilmiş Pekin Ördeği fırında çevrilerek pişirilir.

Piştirilen Pekin Ördeği yaprak yaprak kesilerek servis tabağına dizilir.

Servis tabağı büyüklüğündeki dürüm yufkasının içine ördek eti, taze soğan, salatalık konulur ve ekşi-tatlı sostan üzerine dökülerek dürüm yapılır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 11.01.2022