



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKİN ÖRDEĞİ

<https://acunn.com>

1 ördek
Tuz
Soğan
Sarımsak
Ayçiçek yağ
Anason
Tane karabiber
Soya sos
Toz seker
Bal
Sirke
Zencefil
Karanfil
Defne yaprağı
Hoisin sos
Üzerine:
Bal
Esmer şeker
Su
Soya sos
Pirinç sirkesi

Pekin ördeklerini güzelce yıkayıp içini dışını kağıt havlu ile kurulayınız. Ardından kompresör ya da hava pompası yardımı ile derisi ile etinin arasına hava basarak derinin etten ayrılmasını sağlayın. Bir mayonez tenceresine sarımsak ve zencefil rendeleyiniz. hoisin sos, anason, tane karabiber, defne yaprağı, şeker, soya sosu ve küp küp doğranmış soğanı ördeğin içine masaj yaparak yediriniz ve alt ve üst kısmından hava almayacak şekilde bir şiş yardımı ile dikişiniz.

Büyük bir tencereye su, bal, şeker, karanfil anason ve karanfil ekleyiniz ve kaynatınız. Kaynayan karışımımızı ördeğimizin her yerine temas edecek şekilde üstüne dökerek 5dk banyo yaptırınız. (deriler şişecektir) Ördeğimizi ip yardımı ile ocağınızın en az 50cm üstüne gelecek şekilde ördeği asınız ve ocağı açınız. Ocaktan gelen kuru ve sıcak hava dalgası ördeğin dış derisini kurutacaktır. Bu işlem en az 2saat sürmelidir. Kuruyan ördeğimizi 170 derece fırında iyice kızarıp dışı çıtır olana kadar pişiriniz ve 25dk dinlendirip tüketebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:155357 • adı:Pekin Ördeği • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:49