



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKİN ÖRDEĞİ

1 ördek
1 tane soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı anason
1 tatlı kaşığı tane karabiber
2 yemek kaşığı soya sosu
1,5 tatlı kaşığı şeker
3 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı sirke
Tuz
Zencefil
Karanfil
Defne yaprağı
Hoisin sos
Üzeri için:
Pirinç sirketi
Esmer şeker
Soya sos
Bal
Su

Ördeği iyice yıkayıp temizleyin. Daha sonra içini ve dışını kağıt havlu ile kurulayın. Bir tencereye sarımsak ve zencefilli rendeleysin. Hoisin sos, anason, tane karabiber, defne yaprağı, şeker, soya sosu ve küp küp doğranmış soğanı ördeğin içine masaj yaparak yedirin. Daha sonra ördeği alt ve üst kısmından hava almayacak şekilde bir şiş yardımı ile dikiş. Bir tencereye su, bal, şeker, anason ve karanfili alıp kaynatın. Kaynayan suyu ördeğin derilerinin şişmesi için her yerine temas edecek şekilde üzerine dökerek 5 dakika banyo yaptırın. Ördeği ister ocakta ister açık havada 2 saat kurutun. Daha sonra 170 dereceye ayarlı fırında iyice kızarıp dışı çıtır çıtır olana kadar pişirin. Fırından alıp 20-25 dakika dinlendirin ve sıcak olarak servis yapın.

