



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKİN ÖRDEĞİ

4 çorba kaşığı süzme bal
2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı elma sirkesi
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 demet taze soğan
1 küçük salatalık
Yeterince ketçap
Biber salçası
Sarımsaklı yoğurt

Ördeği temizledikten sonra iyice yıkayın. Kağıda sarıp kurutun. Baş ve işaret parmağınızla ördeğin derisini iyice çimdikleyip, yağın ve derisini yumuşatın. Ördeği bir fırın tepsisine koyup, üzerine kaynar su dökün. Suyunu süzdükten sonra, iki üç saat havadar bir yerde kurumaya bırakın. Çinliler bütün bir gece kurumaya bırakıyormuş, ben üç saat beklettim. Ördeği ne kadar uzun zaman kurumaya bırakırsanız o kadar derisi yumuşak olur. Fırına sürmeden önce her yanını biraz sonra tarif edeceğim sosla iyice bulayın. (Sosun yapılışı: fi çorba kaşığı bal, elma sirkesi, nar ekşisi, domates salçası, zeytinyağı, tuz, karabiberi bir bardak kaynar suda iyice karıştırın.) Fırını kızdırıp ördeği fırına sürün. İki saat kadar pişirin. Pişip pişmediğini anlamak için buduna bir şiş batırın. Şiş kolay batıyorsa pişmiş demektir.

Taze soğanların yeşil kısımlarından iki buçuk santim bırakarak kesin. Sonra soğanları boyuna ince ince doğrayın. Sarımsaklı yoğurt, biber salçası ve ketçabı ayrı ayrı tabaklara koyun. Bir tabağa cacık yapar gibi doğradığınız salatalıkları koyun. İster hazır aldığınız, ister evde yaptığınız gözlemeleri bir ekmek sepetine koyarak hepsini sofraya getiriniz. En son fırından çıkardığınız kızarmış Pekin Ördeği'ni sofraya getirin. Ördekten kestiğiniz ufak parçaları gözlemelerin içine koyup, zevkinize göre sofradaki hazır biber salçasından, sarımsaklı yoğurttan, soğandan, salatalıktan istediğiniz kadar alarak, dürüm yapıp afiyetle yiyin.

