



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI ÖRDEK

3 kg'lık 1 ördek (pişmeye hazır, sakatları temizlenmiş)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1/2 limonun suyu

Sosu:

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

2 çorba kaşığı un

1+1/4 su bardağı ördek suyu

3/4 su bardağı portakal suyu

1+1/2 çorba kaşığı sirke

125 gr (2/3 su bardağı) kuru üzüm

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı tuz

Pilavı:

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı

1 arpacık soğanı (ince kıyılmış)

350 gr (2 su bardağı) uzun pilavlık pirinç (yıkayıp, 30 dakika ılık suda bırakılarak süzölmüş)

3 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

1 limonun kabuğu (ince ince kesilip, yarım bardak suda, 1 çorba kaşığı şekerle 3 dakika bırakılmış)

Süslemesi:

60 gr (1/2 su bardağı) badem (zarları soyulup, kavrulmuş)

1 portakal (kabuğu soyulup, dilimlere ayrılmış)

6 sap maydanoz

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız.

Ördeğin boynuyla, kanat uçlarını birlikte bağlayıp, sırtını, göğsünün altını ve butlarını çatalla deliniz. Ördeğin içini tuz ve biberle ovup, limon suyunu serpererek, yarık kısmını iğne iplikle dikişiniz.

Bir rosto tepsisinin içine tel ızgara yerleştiriniz. Ördeği tepsideki ızgaranın üstüne oturtunuz.

Fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) düşürüp, ördeği 1,5 saat pişiriniz (ördeğe bir şiş batırdığımızda renksiz su akarsa pişmiş demektir). Bu arada sosu hazırlamak için yağı orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırıp, unu ekleyiniz.

Tahta bir kaşıkla karıştırarak 2 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, yavaş yavaş ördek suyu, portakal suyu ve sirkeyi sürekli karıştırarak katınız.

Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sosu kaynatınız. Ateşi kısıp 2-3 dakika, sos koyu ve pürütsüz olana kadar sürekli karıştırarak pişiriniz. Kuru üzüm, tarçın ve tuzu ekleyiniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda sıcak olarak saklayınız.

Pilavı yapmak için, yağı orta boy bir tencerede kızdırınız. Soğanı ekleyip 4-5 dakika, pembeleşene kadar pişiriniz. Pirinci katıp iyice karıştırdıktan sonra, ateşin altını kısarak, pirinçler saydamlaşana kadar kavurunuz.

Su, tuz ve suda bırakılmış limon kabuğunu katıp harlı ateşte kaynatınız. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak 15-20 dakika, pilav suyunu çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz.

Ördeği fırından çıkarıp, biraz ılıdıktan sonra, birer porsiyonluk dilimler halinde kesiniz.

Fırının sıcaklığını biraz daha azaltınız (180°C).

Ördek parçalarını yayvan ve ateşe dayanıklı bir tabağın ortasına koyup, etrafına tenceredeki pilavı dökünüz.

Ördeği fırında 15 dakika tamamen ısınana kadar bekletiniz.

Bu arada, sos tenceresini çok ağır ateşe oturtup, arasıra karıştırarak ısıtınız. Ördek parçalarının bulunduğu tabağı fırından çıkarınız. Sos ısınca tencereyi ateşten alıp, sosun bir kısmını ördeğin üstüne dökerek, kalanını ısıtılmış bir sosluğa boşaltınız. Ördeğin üstüne bademleri serpip, portakal dilimleri ve maydanoz saplarıyla süsleyerek yanında sosuyla servis ediniz.