



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KIRMIZI LAHANALI ÖRDEK (ÇİN)

4 kişilik

Yaklaşık 2 kilo ağırlığında pişirilmeye hazır ördek,

tuz,

karabiber,

1-2 tatlı kaşığı kekik,

3 bardak et suyu,

2 çorba kaşığı bal.

Garnitür:

800 g minik patates,

1 kilo kırmızı lahanaya,

100 ml sirke,

1 baş soğan,

3 yemek kaşığı tereyağı,

100 ml et suyu,

2 karanfil,

4 portakal,

2 yemek kaşığı şeker.

Ördeği soğuk su ile yıkayarak mutfak kağıdı ile kurulayın. Ördeğin içini ve dışını tuzlayıp biberleyin, içine ayrıca biraz kekik sürün. Ördeği bir kızartma tenceresine koyarak 225 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 1,5 saat pişirin. Pişme süresi boyunca arada bir üstüne et suyu gezdirin.

Garnitür: Patatesleri haşlayın. Lahanayı yıkayarak doğrayın, tuz ve sirke katın ve 30 dakika bekletin. Soğanı doğrayın, 1 kaşık yağda öldürün, lahanayı ilave edin. Lahanaya et suyu dökün, karanfil ve biber atın. Tencerenin kapağını kapatın, lahanayı yaklaşık 30 dakika pişirin.

Bir portakalın suyunu sıkın, kalanları dilimleyin. Lahanaya birkaç damla portakal suyu gezdirin.

Balı sıcak su ile karıştırın, pişme süresinin bitiminden 10 dakika önce ördeğe balı su sürün.

Piştikten sonra ördeği tencereden çıkarın ve sıcak bir yerde bekletin. Sosunu bir süzgeçten geçirin, sosun üstündeki yağı alın. Sosu portakal suyu ile bir taşım kaynatın, suyunu çektirin, tuzunu, biberini ve kekiğini ayarlayın, birkaç portakal dilimi ilave edin. Şekeri tereyağı ile bir tavada karamel haline getirin, patatesleri karamelin içinde çevirin. Kalan portakal dilimlerini lahanaya karıştırın. Ördeği patates, lahanaya, sos ve portakal dilimleri ile bir servis tabağına alın.