



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÖRDEK

www.miele.com.tr

1 Ördek (1200-1600 gr.)
4 Portakal
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 Limon
3 küp Şeker
2 yemek kaşığı Sirke
Tuz
Karabiber

3 adet portakalı ince dilimler halinde kesin ve yan yana cam veya seramik bir kalıba yerleştirin. Ördeği tuzlayın, karabiber ekin, üstüne zeytinyağı sürün ve portakal dilimlerinin üzerine yatırın. Limon ve portakalı sıkın. Sirke ve şekeri bir tencereye koyun ve ısıtın. Şeker çözülür çözülmez limon ve portakal suyunu ilave edin. Sosu ördeğin üzerine gezdirin ve fırına sürün. Gurme-kızartma kabı kullanıyorsanız, ayrıca 200 gr. daha su ekleyin.