



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÖRDEK

- 1 adet bütün ördek
- 3 adet portakal
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ördeği güzelce temizleyin, içini yıkayıp kağıt havluyla kurulayın. Salçaya biraz tuz ekleyip karıştırdıktan sonra ördeğin üzerine masaj yaparak yayın. Sıvı yağı derin bir tencerede kızdırıp ördeğin her tarafını 4-5 dakika kadar kızartın. Kızaran ördeğin derisine bıçakla çizikler atın. Tencereye ördeğin üzerini geçecek kadar su ekleyin. 1 adet portakalın suyunu sıkıp tencereye ilave edin. Tuz, kişniş ve defne yaprağını da ekleyip kapalı kapalı halde etleri yumuşayana kadar 1 saat civarında pişirin. Pişen ördeği fırın tepsisine alın. Kalan portakalların suyunu sıkın. İçine balı ve ördeğin haşlama suyundan 1 kepçe kadarını ilave edip sos kıvamına getirin. Sosu tepsiye aldığınız ördeğin üzerine güzelce gezdirin. Fırını 250 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra ördeği fırına verin. Derisi kızardıktan sonra çıkarıp dilimleyerek sıcak servis edin.

Not: Portakallı ördek Çin yemeği olarak bilirse de aslında Fransız mutfağına özgü bir lezzet. Özellikle 1960'larda çok sevilen bu tarif ününü Fransız yemekleriyle ünlü ABD'li şef Julia Child'a borçlu.

