



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÖRDEK

2 kg ağırlığında bir ördek
2 adet portakal
2 çorba kaşığı margarin
4 adet küp kesme şeker
1 çay kaşığı patates unu
1 çorba kaşığı portakal marmeladı

Margarini bir tencereye koyup kızdırın. İçine temizlenmiş, tütsülenmiş, ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış ördeği koyun. Bir tarafı kızardıktan sonra çevirerek, her iki tarafı da nar gibi oluncaya dek, 45-50 dakika fırında kızartın.

Diğer yandan bir portakalın kabuğunu soyun, çok ince doğrayıp, biraz su içinde haşlayın. İkinci bir portakalın üstünü kesme şeker ile ovun, aynı şekeri ateşte sarımtırak bir renk alıncaya kadar eritin. İki portakalın kabuklarını ve zarlarını çıkartın, dilim dilim kesin, sonradan süs olarak kullanmak üzere buzdolabında saklayın. Pişen ördeğin yağını tencereden çıkarın, aynı kaba pıhtılaşması için patates ununu ilave edip, önceden karamel haline getirdiğiniz şeker, ince doğranmış ve haşlanmış portakal kabuğu, portakal marmeladı ilave edin. Ördeği, istediğiniz büyüklükte porsiyonlara bölün, salçayı ve süs olarak portakal dilimlerini koyup sıcak servis yapın.
