



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÖRDEK

2 kg'lık 1 ördek (pişmeye hazır, sakatatı temizlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalar halinde kesilmiş)
Sosu:
2 büyük portakal
2 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı İspanyol sosu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz (yıkamış)

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız. Ördeğin boynunu, kanatlarıyla birlikte sıkıca bağlayınız. İçini, tuz ve biberle ovup, yarık kısmını şişle tutturunuz. Ördeği yayvan bir rosto tepsisine koyup, üstüne yağı serpiniz.

Ördeği fırının orta katında 20 dakika pişirip, fırının sıcaklığını azaltarak (180°C) 60 dakika daha, buduna çatal batırdığınızda renksiz su akana kadar pişiriniz. (Ördeğin üstüne arasıra suyundan döküp her tarafının pişmesi için sık sık döndürünüz).

Ördek pişerken bir portakalın kabuğunu ince ince kesip, 1/2 su bardağı kaynar su konmuş küçük bir tencerede 10 dakika, acılığını kaybetmesi için bırakınız. Portakal kabuklarını süzüp bir kenara bırakınız.

Kabuğu soyulmuş portakalı ikiye bölüp, yarısının suyunu sıkarak bir kenara bırakınız. Öteki yarısını, beyaz kısımlarını soyduktan sonra dilimleyiniz. Öteki portakalı kabuğuyla dilimleyiniz. Hepsini bir kenara bırakınız.

Ördeğin pişmesine 6-7 dakika kala, şeker ve sirkeyi küçük bir tencereye koyup, ağır ateşte madeni bir kaşıkla karıştırarak, eritiniz.

Ateşi açıp, şurubu biraz kaynattıktan sonra, ateşten indirerek bir kenara bırakınız.

Ördek pişince fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Alüminyum kağıtla sararak sıcak kalmasını sağlayınız.

Tepsideki suyun üstünde biriken yağları alıp atınız. Tepside kalan suyu bir tencereye boşaltınız.

Tencereyi ağır ateşe oturtup, İspanyol sosunu katarak, tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Sosu 5 dakika kaynatınız. (Üstünde yağ birikirse, alıp, atınız.)

Ayırdığınız portakal kabuklarını, portakal suyunu, tuzu, biberi ve küçük tenceredeki şekerli sirke şurubunu ekleyiniz. 3-4 dakika daha, sos hafif koyulaşana kadar pişiriniz.

Ördeğin bağlarını çözüp, kabuklu portakal dilimleriyle süsleyiniz. Etrafına kabuğu soyulmuş portakal dilimlerini ve maydanozu döşeyiniz. Sos tenceresini ateşten alıp, sostan ördeğin üstüne gezdiriniz. Kalan sosu bir sosluğa boşaltıp, ördekle birlikte servis ediniz.

Not: Fransız mutfağının başlıca klasik yemeklerinden olan bu ördeği, patates sote ve tereyağlı kabak ile servis edebilirsiniz.