



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROVENSAL USULDE ÖRDEK

8 adet enginar göbeği (pişmiş)
Aldığı kadar tuz
1 diş sarımsak
Aldığı kadar karabiber
6 adet arpacık soğanı (ince kıyılmış)
4 adet soyulmuş domates
Aldığı kadar kekik
20 adet siyah zeytin
Aldığı kadar fesleğen
1 paket mantar konservesi
1 adet ördek (temizlenmiş)
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı krema

Domatesleri dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve şerit şerit kesin. Enginarları kalın şeritler halinde kesin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölün. Örneği parça parça bölün ve kuvvetli ateşte, zeytinyağında kızartın. Sonra ördekleri, domatesleri, kıyılmış arpacık soğanlarını, sarımsağı, tuz ve karabiberi ekleyin. Mantarları süzüp mikserden geçirin ve püre yapın. Bu püreye 1 çorba kaşığı krema katın. Ateşi azaltın tencerenin kapağını örtüp 50 dakika pişirin. Pişirme süresinin son 2 dakikasında tencereye siyah zeytinleri de katın. Servisten önce defne yaprağını atın. Sıcak ikram edin.