SEBZELİ ÖRDEK KONSEME

8 kişilik
1.8 kilo ağırlığında ördek,
2 baş soğan,
1 defne yaprağı,
2 karanfil,
1 bağ yeşillik,
40 g bulgur,
2 havuç (120 g),
1 şalgam (200 g),
1 sap kereviz (140 g),
500 g sığır kıyması,
2 yumurta akı,
3 dal taze kişniş ya da maydanoz.

Ördeğin yıkanmış ve kurulanmış göğüsünü ve butlarını kesin, derilerini çıkartın. Derileri büyük parça halinde kesin, kemiklerini kırın.
Soğanları soyun. Soğanın birine karanfilleri ve defne yaprağını saplayın. Derileri bir tencerenin içinde kızartın. Kıyılmış yeşilliği ve kemikleri ilave edip kızartmaya devam edin. Tencereye 3 litre su doldurun, karanfil ve defne yaprağı saplanmış soğanı atın. Çorbayı orta hararette, açık olarak 80 dakika kaynamaya bırakın. Yeterince kaynadıktan sonra ördek suyunu süzgeçten geçirin ve soğumaya bırakın. Göğsü, butları ve kalan soğanı 1.5 litre soğuk su ile orta hararette ve kapalı olarak 50 dakika kaynatın. Etleri bir tabağa alın.
Ördek konsomeye eşsiz bir lezzet vermek için ördeğin derilerini çıkartıp doğrayın ve kızartın. Kıyılmış yeşilliği de katın ve tekrar kızartın.
kemiklerini çıkartın, ince ince dilimleyin. Etleri sıcak bir yerde muhafaza edin. Bulguru, yarım litre kaynar ördek suyunda 10 dakika kabarmaya bırakın, suyunu süzgeçten süzün, sıcak suyla yıkayın. Sebzeleri ayıklayıp soyun, ince şeritler halinde doğrayın ve yarım litre ördek suyunda biraz yumuşatın. Sebzeleri de süzün. Ördek suyunun yağını alın. Sonra konsomenin bulanıklığını, kıymayı ve yumurta aklarını karıştırıp ördek suyunun içinde bir taşım kaynattıktan sonra 10 dakika dinlendirerek giderin. Kıymayı kepçe ile çıkartın, ördek suyunu tülbentten geçirin, tekrar ısıtın. Artık tüm zerreciklerden temizlenip saydam hale gelmiş olacaktır. Eti, bulguru ve sebzeleri tabaklara koyun, üzerine ördek suyu gezdirin, yeşillikle dekore edin.

© lezzetler.com tarif no:19243 • adı:Sebzeli Ördek Konseme • gönderen:kısasa kısas • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:03