SEBZELİ ÖRDEK

2,5 kg'lık 1 ördek (pişmeye hazır, sakatatı çıkarılmış)
3/4 su bardağı ördek suyu (ya da tavuk suyu)
1 soğan (ince doğranmış)
1 havuç (kazınıp dilimlenmiş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1 kg şalgam (zarları soyulup, dörde bölünmüş)
1 çay kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı unlu tereyağı
her bir servis için; 4 sap maydanoz 1 fiske kekik 1 defne yaprağı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip, ısıtınız.
Ördeğin boynuyla kanatlarını ibir iple, gövdesine yakın bağlayınız. Butlarını, sırtını ve göğsünün altını çatalla delip, içini 1 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 çay kaşığı biber le ovunuz. Yarık kısmını iğne iplikle dikiniz.
Büyük bir tavaya 4 çorba kaşığı yağı koyup, harlı ateşte kızdırınız. Ördeği tavaya koyup, her yanını iyice kızartınız. Ördeği tavadan çıkarıp, bir kenara bırakınız.
Kalan 2 çorba kaşığı yağı bir güvece koyup, orta ateşte kızdırınız. Soğanı ve havucu ekleyip, ara-sıra karıştırarak 10-12 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.
Ördeği, güveçteki soğan ve havuçların üstüne koyup, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz, 1/2 çay kaşığı biber ve baharat torbasını ekleyiniz. Güvecin üstünü sıkıca kapatıp fırına sokarak, 1 saat pişiriniz.
Güveci fırından alıp, ördeği iki büyük kaşıkla bir tabağa çıkarınız. Güveçteki suyu bir kaseye boşaltıp, üstündeki yağları kaşıkla alınız. Ördeği yeniden güvece koyup, etrafına şalgamları diziniz. Kaseye süzdüğünüz pişme suyunu ve 3/4 su bardağı ördek suyunu ekleyiniz.
Güveci orta ateşe oturtup, kaynatınız. Kaynayınca ateşterı alıp, üstünü sıkıca kapatarak fırına sürünüz. 20 dakika şalgamlar yumuşayana kadar pişiriniz.
Güveci fırından çıkarıp, ördeği iki büyük kalıkla ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Şalgamları da delikli kepçeyle çıkarıp ördeğin etrafına diziniz.
Güveçteki suyun üstünde biriken yağları delikli kepçeyle alıp, atınız. Güveçteki suyu, limon suyunu ekleyip tadına bakarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber serpiniz. Unlu tereyağı azar azar, sürekli karıştırarak sos koyulaşana kadar ekleyiniz.
Güveçteki sosu bir sosluğa boşaltıp, ördekle birlikte servis ediniz.

Not: Tereyağlı bezelye ve haşlanmış taze patatesle servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:63174 • adı:Sebzeli Ördek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:40