



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÖRDEK YAHNİSİ (SİRKELİ)

Çentilmiş soğanı biraz zeytinyağıla kuvvetli bir ateşte ve tencerede pembeleşinceye kadar karıştırınız. Biraz un serpererek bir meyane yapınız, ördek etlerini (temizlenmiş ve doğranmış) atınız, kızarıncaya kadar çeviriniz. Beraber oluncaya kadar su koyunuz, 2 taşım sonra doğranmış bolca havuç ve sarımsak, tuz ve baharat koyunuz, kapalı olarak yavaş yavaş pişmeye bırakınız. İndirmeden 5 dakika önce bir miktar sirke ilâve ediniz.

Not: Ördek ve kazdan tavuk yemeklerinin aynı uygulanmak suretiyle birçok yemekleri yapılabilir.
