



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞTE ÖRDEK KEBABI

Ayıklanmış ve ütülenmiş ördeğin boynunu, omuzları çizgisinde kesiniz. Kesilen yeri örtmek için boynunun derisini bırakınız. Kanat uçlarını kesiniz, un ile ovarak kokusu gidinceye dek yıkayınız. İçini dışını bol soğan suyuna bulayıp 1 saat bırakınız. İçini tuzlayıp iğneyi sağ bacağına etinden geçirerek açılan yerlerin derilerini birleştirip dikiş yapınız. Yalnız kanatlarını düzgün sararak sol bacağına geçiriniz. İpliği oradan geri çeviriniz. İki ucunu birleştirip kuvvetli bir düğüm yapınız. Sonra şişe geçiriniz, orta ateşte çevire çevire pişiriniz.
