SOSLU ÖRDEK GÖĞSÜ

6 ördek göğsü (kemik, deri ve fazla yağları alınmış)
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
Sosu:
4 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı rezene tohumu (isteğe bağlı)
1 çorba kaşığı ardıç meyvası (hafifçe dövülmüş; isteğe bağlı)
8 tane karabiber
1/4 tatlı kaşığı kekik
1 defne yaprağı
2 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı bal
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 tatlı kaşığı mısır, nişastası (2 tatlı kaşığı suda eritilmiş)

Sosu hazırlamak için tavuk suyu, soğanlar, rezene tohumları (isteğe bağlı), ardıç meyvası (isteğe bağlı), tane karabiberler, kekik ve defne yaprağını bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, karışımı yarı yarıya çekinceye kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin.
Bu arada küçük bir tencereye tozşekeri koyup, tencereyi orta ateşe oturtun ve tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, tozşekeri altın sarısı - kahverengi bir renk alıncaya kadar pişirin. Üstünüze sıçramaması için biraz geri çekilip, sirkeyi bir defada ekleyerek, tozşeker eriyinceye kadar karıştırın. Sonra bu karışımı öbür tenceredeki tavuk suyu karışımına katıp, bal ve sarımsakları ekleyerek, sosu 10 dakika hafif ateşte pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sosu birtel süzgeçte süzdükten sonra, yeniden tencereye koyun ve yüzeyde biriken köpükleri ara sıra alarak, 30 cl. (1 1/4 su bardağı) kalıncaya kadar pişirin. Erimiş mısır nişastasını katıp, koyulaşıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Ayçiçek yağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca ördek göğsünü koyup, 5 dakika kızartın. Altüst edip, tuzu serperek, öbür yanını da 3 dakika kızarttıktan sonra, bir tabağa çıkarın ve sıcak kalmasını sağlayın. Tencereyi 4 çorba kaşığı su ve sosun 4 çorba kaşığıyla çalkalayıp, bu çalkalama suyunu sosa katın.
Ördek göğsünü verevine 12 dilime kesip, dilimleri geniş bir servis tabağına dizin. Sosu kaşıkla dilimlerin üstüne gezdirip, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında tereyağında sote edilmiş havuç ve dolmalık biber şeritleriyle.

© lezzetler.com tarif no:30864 • adı:Soslu Ördek Göğsü • gönderen:candan • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:19