



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU ÖRDEK

Eyüp Sevinç

- 1 kg ördek eti
- ½ yemek kaşığı beş-baharat tozu (five-spice powder)
- 4 adet çubuk tarçın
- 7 adet yıldız anason
- 10 adet karanfil
- 5 adet kısa soğan (shallot) (hafifçe ezilmiş)
- 5 diş sarımsak (hafifçe ezilmiş)
- 2 su bardağı light soya sosu
- 1,5 yemek kaşığı siyah soya sosu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 sap lemongrass (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal
- 3 litre su
- Servis için;
- Haşlanmış piring

Temizlenmiş ördek etini beş-baharat ile ovalayın. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Dolaptan çıkarttıktan sonra etleri yıkayın ve büyükçe bir tencerede tüm diğer malzemelerle ve suyla birlikte ocağa alın. Kaynama noktasına getirdikten sonra altını kısın ve üstü açık olarak ördek eti iyice yumuşayana kadar pişirin. Üzerinde sosundan gezdirerek haşlanmış piring eşliğinde servis edin.

