SOYA SOSLU ÖRDEK (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)
1,75 kg.'lık ördek
1 büyük soğan
1 yemek kaşığı tuz
6 yemek kaşığı soya sosu
3 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı yağ
4 adet taze soğan (3'er parçaya bölünecek)
2 bardak tavuk suyu
4 adet dilimlenmiş ananas
3 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı suyla karıştırılmış 1 kaşık mısır unu
Garnitür:
Dilimlenmiş ananas
Taze soğan

Ördeğin derisini tamamen soyun. Soğanı incecik kıyın. Tuz da ektikten sonra karıştırın ve ördeğin içine sürün. Ördeği içine soya sosunu ve sirkeyi koyduğunuz geniş bir kaba koyarak 1 saat bekletin. Çıkardıktan sonra, fırına koyarak 30 dakika 220 derecede pişirin. Başka bir tavaya yağı koyun ve taze soğanları kızartın. Fırının derecesini 190'a indirin. Ördeğin üzerine kızarmış taze soğanları ve geri kalan malzemeleri dökün. Folyoyla da üzerine kapayın. 1 saat daha fırında bekletin. Ördeği bir saat sonra çıkarıp parçalara ayırın. Sıcak bir servis tabağına koyun. (Servis yapana ve üzerini süsleyene kadar) sıcak kalmasına dikkat edin. Ananasları bir tavaya koyun, sirke ve mısır unuyla karıştırın, 2 dakika pişirin. Bir sos kasesine koyun, ördeğin üzerini ananas ve bahar soğanlarıyla süsleyin.

ML® Soya Soslu Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:44526 • adı:SOYA SOSLU ÖRDEK (Çin) • gönderen:ayşah • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:33