



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE DOMATESLİ ÖRDEK

3 adet ördek palazı
80 gram tereyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
360 gram domates (2 büyük)
1 kahve fincanı su
3 demet maydanoz
Tuz

1 Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmak, yağ kızınca buna; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tıtsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş, tuzlanmış ve içlerine sapları ile birlikte birer demet maydanoz sokulmuş 3 adet ördek palazı katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve ördeklerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirerek her bir tarafları da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 20 - 30 dakika arasında kızarmaya bırakmalıdır.

2 Ördekler kızarınca; tencereye, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 3 büyükçe domates, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler sularını salıp çekmesi için 30 dakika daha pişirmelidir.

3 Ördekler iyice pişince bunlara, 2 kahve fincanı da su katmak suretiyle bir beş dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, ördekleri uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş ördekleri bir tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.