



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÖRDEK

MALZEMELER:

- 1 kg kemiksiz ördek eti
- 1 çorba kaşığı bal
- 1 su bardağı ayıklanmış vişne
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

YAPIMI:

Teflon tavada, yağsız olarak ördek etleri renk alacak kadar kızartılır. Daha sonra fırın kabına dizilir, tuz serpilir., Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu arada sos hazırlanır. Bal, şeker, vişne, portakal suyu tavaya konur. Vişnelerin rengi değişene kadar kısık ateşte pişirilir. Pişen ördek etleri servis tabağına konur, üzerine pişirilen sos gezdirilir.