



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN ÖRDEĞİ FIRIN ÇEVİRMESİ

Necip Usta

- 1 adet yeşil başlı yaban ördeği
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı tepelme yağ (100 gram)
- 1 su bardağı Sebze Karışımı
- 1 su bardağı esmer et suyu

Yaban ördeğinin içini dışını tuzlayıp biberleyiniz. Sonra sığacağı bir tencereye veya tepsiye koyup yağı her tarafına sürünüz ve fırına koyup her 5 dakikada bir, hem kabındaki yağından 1 kaşık alıp üzerine dökerek yağlayınız ve hem de 1 kaşık sıcak suyu yaban ördeğinin üzerine serpiniz. Her 5 dakikada yağlayıp, su serpererek ördeği pişiriniz ve bir kaba koyunuz. Sonra sebzeleri kavurup yağını süzünüz, içine esmer et suyunu koyup 2 dakika kaynatıp süzünüz. Yaban ördeğini dilimleyip üzerine hafif kızartılmış tereyağı koyarak ve sosunu ayrı vererek servis yapınız.

Not: Yaban ördeklerinin çeşitli cinsleri vardır. Bunların en iyisi "suna" denen yeşil başlı ördektir.