



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN ÖRDEĞİ KIZARTMASI

Ördeği temizledikten sonra şışte kızartınız. Ya da dibi tereyağlı kızartma sahanına koyunuz. Üstünü yağlı kâğıtla örtüp fırında kızartınız. Kızarıncaya yemek sahanına alınız, sıcak tutunuz, bir kuşhaneye 1 kepçe su ya da etsuyu, 1 kaşık sirke, tuz, biber, bir miktar kıyılmış sarımsak, ince kıyılmış maydanoz koyunuz sarımsak pişinceye kadar kaynatınız. Kızartmanın suyunu süzüp yağını alınız. Kalan suyu salça ile karıştırarak ördeğin üzerine dökünüz.

Not: Yaban ördeklerinin hepsi keklik ve tavuk yemekleri gibi pişirilir.