



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABAN ÖRDEĞİ O POM (FRANSA)

### CANARD SAUVAGE AUX POMMES

4 kişi için MALZEME :

1 adet yaban ördeği palazı (1500 gr. civarında)

1 kg. golden elma

1 çimdik tarçın

Az rende hindistancevizi

Bir çimdik toz şeker

Tuz, bir çimdik karabiber

1 kahve fincanı rafine yağı

3 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı sirke

1/2 çay kaşığı pudra şekeri

5 adet tane karabiber ezilmiş

### YAPILIŞI :

ördeği temizleyiniz, elmaların yarı miktarını dörde bölüp soyunuz

Bir tencereye koyup üzerine bir kaşık tereyağı, tarçın ve hindistancevizini koyunuz,

Ağır ateşte alt üst karıştırarak on dakika pişirip iyice karıştırınız ve eziniz (elma tamamen suyunu çekmiş olmalıdır) ve ördeğin karnına doldurup bir sicimle karnını dikiş

Ördeği tuzlayıp, biberleyiniz, ördeğin girebileceği büyüklükte dibi düz bir (kasrola) tencereye veya tepsiye ördeği yan yatırarak koyup üzerine rafine yağın döküp ördeği yağa bulayınız

Ortadan hızlı fırına sürünüz. Diğer küçük bir kaba 1 kaşık tereyağı, sirke şekeri ve tane karabiberi koyup bir kere kaynatıp ateşten alınız

Fırındaki ördeğin üzerine zaman zaman bir fırça ile sirkeli, biberli tereyağını sürerek yirmi dakika bir yanını, yirmi dakika öbür yanını pişirip fırından çıkarınız

İçindeki sosu ile bir güvece veya kapaklı herhangi bir servis kabına koyup aşağıdaki elmaları da yanına dizerek masada kesilmek üzere servis ediniz

Kalan elmaların hazırlanışı : Kalan elmaların içlerini bir kabak oyacağı ile çıkarıp kabuklarını soyunuz

Elmaları lira gibi dilimleyiniz, bir çorba kaşığı tereyağını tavada eritip elmaları sıra ile tavaya döşeyiniz

İkişer üçer dakika alt üst kızartıp servis ediniz.