



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN ÖRDEĞİ RULOLARI

8 ince dilim yaban ördeği eti
8 adet kuşkonmaz
3 adet taze soğan
100 gram mantar
3 yemek kaşığı japon soya sosu
1 yemek kaşığı yağ
yeterince kürdan

Fırınınızı önceden 205 derecede ısıtın, fırın tepsisini yağlayın. Yaban ördeği etlerini ince dilim haline getirip içine kuşkonmaz, taze soğan ve mantarları yerleştirin. Eti sıkı şekilde sarıp kürdanla sabitleyin. Fırına sürüp pişirin ve her 5 dakikada bir etleriniz iyice pişene kadar etlerin üzerine soya sosunu sürün. Kalan sosu kaynatın ve piştikten sonra tekrar etlerinizin üzerine sürün. Servis yapmadan önce kürdanları çıkarın ve taze soğan saplarıyla süsleyin.

