



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN ÖRDEĞİ SALMI (FRANSA)

SALMIS DE CANARD SAUVAGES

6 kişi için MALZEME :

2 adet yaban ördeği (palaz) 1200 gr. civarında (tanesi temizlenmiş)

Tuz, bir çimdik karabiber

1/2 su bardağı rafine yağı

1 soğan ince kıyılmış

1 adet parmak büyüklüğünde havuç piyaz doğranmış

1 yaprak defne

4 dal maydanoz Bir çimdik kekik

2 çorba kaşığı un

5 adet tane karabiber

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

ördeklerin ciğerlerinin ödlerini temizleyip ayırınız. Ciğerleri mümkün olduğu kadar ince kıyıp muhafaza ediniz. Ördekleri tuzlayıp biberleyiniz, ördeklerin girebileceği büyüklükte dibi düz bir tencereye (kasrola) ördekleri koyup üzerine rafine yağını dökünüz.

Ortadan hızlı fırında ördeklerin onbeş dakika bir yanını onbeş dakika öbür yanını zaman zaman zaman zaman içlerindeki yağdan alıp üzerlerine dökerek kızartıp fırından çıkarınız.

But ve göğüslerini ayırıp muhafaza ediniz (ördekler fazla pişmemelidir).

Ördeklerin iskelet kemiklerini kırıp ördeği pişirdiğiniz tencereye koyunuz.

Orta ateşte bir kaç dakika kavurup soğan, maydanoz, defne, tane karabiber ve unu ilâve edip üç dört dakika un hafif sararıncaya kadar kavurup kekik, su ilâve ediniz

Ağır ağır kaynatarak içindeki likid miktarının yarısını çektiyip süzdürünüz.

Ayırdığınız ciğerleri tereyağı ile iyice karıştırıp sosun içerisine karıştırınız, kapaklı bir güvece ördekleri koyup üzerlerine sosunu döküp on dakika sıcakta kaynatmadan demlendirip servis ediniz.