



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN ÖRDEĞİ YAHNİSİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

2 yaban ördeği,
Silme 5 çorba kaşığı sadeyağ,
4 baş iri soğan,
1 kahve fincanı domates salçası.
2 bardak sıcak su,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Marinatı için:

1/3 bardak zeytinyağı,
parça parça doğranmış 2 baş soğan,
ince doğranmış körpe 3 havuç,
birkaç kereviz yaprağı,
1 tutam kekik,
ezilmiş 1 baş karanfil,
ince doğranmış 1/2 demet maydanoz,
dövülmüş 3 diş sarımsak,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Yaban ördeklerini olduğu gibi kara gömüp iki gün öylece bırakmalı, iki gün sonra kardan çıkarıp tüylerini yolmalı, içlerini çıkarmalı, ince tüylerini gidermek için tütsülemeli ve bol akarsuda içlerini, dışlarını yıkamalı. Suları süzülünce bunları tavuk ve diğer kümes hayvanlarında olduğu gibi parçalara bölmeli ve porselen bir çukur kaptaki marinatin içine atmalı. Ördek parçaları marinatta iki gün tutulduktan sonra pişirilmelidir. Ördekler pişeceği zaman bir tencereye yağı koyup kuvvetlice bir ateşte eritmeli. Yağ eriyince ördek parçalarını marinattan çıkarıp tencereye atmalı ve sık sık çevirerek bu parçaları 4-5 dakika kızartmalı. Sonra bunların üstüne ince doğranmış soğanı atmalı ve karıştırarak kavurmaya devam etmeli. Soğan diriliğini kaybedince ateşin ısısını orta dereceye getirmeli. Domates salçasını ılık suda eritip tenceredekilerin üstüne dökmeli. Tuzlayıp biberlemeli ve birkaç defa karıştırdıktan sonra kalan sıcak suyu katmalı, tencerenin kapağını örtmeli. Ördekler iyice yumuşayınca kadar yani birbuçuk - iki saat kadar tencereyi ateşte tutmalı. Yemek, suyunu çektiği hâlde et pişmezse, yeteri kadar sıcak su katmayı ihmal etmemeli. Ördek parçaları iyice pişince tencereyi ateşten indirip servis tabağına aktarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.