



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI ÖRDEK KEBABI

Börek hamuru (bir limon büyüklüğünde)
1 adet yaşına girmemiş besili ördek (1 kilo kadar)
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 tatlı kaşığı salça
1/2 tatlı kaşığı un
6 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı tuz
Baharat Torbası
Tencereyi sıvamak için:
2 kahve fincanı su ile karıştırılmış 3 kahve fincanı un
Sebzesi:
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
4 adet orta boy patates
10 adet mantar
20 adet arpacık soğanı

- 1) Keskin bir bıçakla ördeği 4 parçaya bölünüz. Sonra her parçayı 4 parça olarak kemikleriyle kesin.
- 2) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Ördekleri ilâve edip, bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz. Salçasını ilâve ediniz.
- 3) 2 dakika daha kavurup ununu ilâve ediniz ve karıştırıp suyunu ve tuzunu, Baharat Torbası'nı ilâve edip tencerenin kapağını sıkıca kapatınız.
- 4) Kapağın ve tencerenin kenarını hamurla sıvayınız.
- 5) Orta ateşte buhar çıkana kadar kaynatıp, ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişmeye bırakınız.
- 6) Bir tavaya yağı koyup kızdırınız. Patatesleri ilâve edip 2 dakika altüst kızartıp bir tabağa yağsız olarak çıkarınız.
- 7) Ördek pişince, tencerenin kapağını açıp, mantarı, patatesi, soğanı ilâve ederek tekrar kapatınız ve hamurla sıvayınız.
- 8) 30 dakika daha pişirip Baharat Torbası'nı çıkarıp atınız ve küçük bir ateşe dayanıklı cam kaba veya toprak güvece koyunuz.
- 9) Börek hamurunu 3 mm. kalınlığında açınız. Güvecin ağız çapından 3 santim daha büyük bir hamur kesin.
- 10) Güvecin etrafını çırpılmış 1 adet yumurta ile yumurtalayıp hamuru güvecin üzerine gezdirerek kapatınız, güvecin kenarından sarkan hamurları elinizle bastırarak yapıştırınız.
- 11) Hamurun ucunu hafifçe kaldırıp, altına bir limonata kamışı sokup biraz üfleyerek şişiriniz. Kamışı çektiğiniz kısmı bastırarak kapatınız.
- 12) Dikkatlice üstünü yumurtalayıp ortadan hızlı fırında 8 dakika pişirip olduğu gibi servis yapınız.