



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEDEÇALLI ÖRDEK

- 1 adet bütün ördek
- 1 çorba kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yıldız anason
- 1 yaprak defne
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 dolu tatlı kaşığı tuz

Bütün ördeğin üzerine tuz, toz biber ve zerdeçalın yarısı sürülür. Sonra elle iyice ovulur, yaklaşık 1 saat kadar bekletilir. Uygun büyüklükte ki bir tencereye yağ bırakılır, iyice kızınca ördek atılır. Çevire çevire yarım kızartılır ve yağdan alınır. Aynı yağa yıldız anason, defne yaprağı, rendelenmiş soğan, kalan zerdeçal ve sarımsak konur. 5 dakika kavurduktan sonra rendelenmiş domates ve tuz bırakılır. Sos gibi olunca kızaran ördek yerleştirilir. Kaşıkla altta ki sostan ördeğin üzerine gezdirilir, kapak kapatılır. Orta ateşte 30 dakika pişirilir.