



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ ÖRDEK

1.6-1.8 kilo ağırlığında, temizlenmiş bir ördek,
5 cm uzunluğunda taze zencefil kökü,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1'er soğan ve havuç,
tuz, karabiber.

Ördeğin içini ve dışını soğuk su ile iyice yıkayın, kaynar suya yatırın ve yaklaşık 2 dakika bekletin. Ördeği sudan çıkarın, soğuk sudan geçirin ve kağıt havlu ile kurutun. Zencefili soyup rendeleyin (en ince rendede) ve 1 çorba kaşığı su ile karıştırın. Zencefilli suyu bir tülbentin içine alın, suyunu sıkın. Zencefilli suyu zeytinyağı ile karıştırın, ördeğin içine ve dışına bu karışımdan sürün. Ördeği folyoya sarıp 2 - 3 saat rendede rendelenmiş zencefil, su ve sıvı yağ (bütün bir gece beklerse daha iyi) buzdolabına kaldırın. Oval bir kabın içine küp halinde doğranmış sebzeleri ve 1 fincan su koyun, ızgarayı kabın üstüne oturtun, tuzlanmış ve biberlenmiş ördeği ızgaranın üstüne yerleştirin. Fırını 190 derecede (gazlı fırın 2.5) ısıtın ve ördeği hiç çevirmeden veya başka bir işlem yapmadan yaklaşık 1.5 saat kızartın. Kızarmış ördeği sıcak bir yerde muhafaza edin, kabın içindeki sosun yağını çıkartın, az su ilave edin, tuz ve biber ile tadlandırın. Sosu süzgeçten geçirin üzerine dökün servis yapın.

[ML® Zencefilli Tavuk için tıklayın](#)