

Duck Confit

Toplam 410 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 185 dk

4 kişilik

Zor

~520 kcal

Açıklama 8/10

Güneybatı Fransa'nın ördek budu, kendi yağında düşük ısıda pişerek etinden ayrılarak klasik bir tarifdir.

Malzemeler

- 4 adet Ördek budu
- 700 gr Ördek yağı
- 2 tatlı kaşık Tuz
- 4 dal Biberiye
- 4 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Ördek butlarını tuz, karabiber ve biberiyeyle ovun.
2. Butları buzdolabında 30 dakika dinlendirin, tuz ete işlesin.
3. Ördek yağını 15 butları tamamen örtecek şekilde kaba alın.
4. Butları 120°C fırında 2 saat pişirin, ördek eti sertleşmesin.
5. Servis öncesi deri tarafını avada 5 dakika kızartın.
6. Butları 14 dakika dinlendirin, derisi çatkalı olarak suyu otursun.

PÜF NOKTASI

Ördek butlarını düşük ısıda pişirin; yüksek ısıda pişirme etini sertleştirmesine yol açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates ve yeşil salatayla servis edin.