

Pekin Ördeği

Toplam 660 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 10/10

Pekin sofraların parlak derili ördeği; ince pankek, salatalık ve tatlı fasulye sosuyla sarılır.

Malzemeler

- 1 adet Bütün ördek
- 3 yemek kaşığı Bal
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 12 adet İnce pankek
- 2 adet Salatalık

Yapılış

- Ördek derisini kurulayın deriyi etten nazikçe ayırıp avası çıkarın.
- Ördeği kaynar suyla 2 dakika haşlayın deriyi gerdirin.
- Bal, sirke ve soya sosu karışımının, ördeği 8 saat açta kurutun.
- Ördeği 200°C fırında 25 dakika pişirin.
- Fırını 170°C'ye düşürüp 45 dakika daha pişirin, deri koyu kızarsın.
- Ördeği 15 dakika dinlendirin, sonra derisini ve etini ince dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Ördeği pişirmeden önce derisi açta 6 saat dinlendirin; derisi fırında daha çıtır olur.

SERVİS ÖNERİSİ

İnce pankek, salatalık ve taze soğanla sararak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta