

Pekin Ördeği Esintili Ördek Göğsü Dürümü

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet derili ördek göğsü
- 8 küçük ince buğday lavaşı
- 1 salatalık, ince çubuk doğranmış
- 4 dal taze soğan, ince şerit doğranmış
- 3 yemek kaşığı hoisin sos
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1/2 çay kaşığı beş baharat karışımı
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten ve soya içerir; hoisin sosu susam da içerebilir.

Ön Hazırlık:

Bu tarif bütün ördeğin geleneksel fırınlanmış Pekin ördeği değil, ördek göğsüyle evde hazırlanan dürüm yorumudur. Ördek göğsünün derisini yıkamadan kurulayın ve et kısmına geçmeden derisine hafif çizikler atın.

Yapılışı:

1. Ördek derisini kızartın:

- Soğuk tavaya ördek göğüslerini derili tarafı aşağı gelecek şekilde koyun; orta-kısık ateşte yağını yavaşça salıp deri kızarana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Tavada biriken yağı ara ara alın; et tarafını çevirip 3-4 dakika kızartın.

2. Sosu sürüp pişirmeyi tamamlayın:

- Hoisin, soya sosu, bal, beş baharat ve karabiberi karıştırıp ördeğin et tarafına ince tabaka sürün.
- Tavayı kapatıp kısık ateşte 8-10 dakika daha pişirin; eti kesmeden önce 5 dakika dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Dürümleri hazırlayın:

- Lavaşları kuru tavada birkaç saniye ısıtıp yumuşatın. Ördeği ince şeritler halinde kesin.
- Her lavaşa ördek, salatalık ve taze soğan koyup az hoisin sosu ekleyin; dürüm gibi sarıp servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Derisi çıtır ve yağının büyük bölümü erimiş, etin içi tamamen pişmiş olmalı; kesmeden önce dinlendirin.

>> **İpucu:** Ördeği sıcak tavaya koymayın; soğuk tavada başlamak derinin yağını yavaşça çıkarmaya yardım eder.

Saklama:

Ördek etini ve taze sebzeleri ayrı kaplarda buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Lavaşla birleştirmeyi servis anına bırakın.

Kiraz'ın Mutfağı