

Pekin Ördeği

Toplam 135 dk Hazırlama 15 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

1. Ördek derisini kurutup bal ve soya sosu karışımıyla kaplayın.
2. 190°C fırında 90 dakika pişirin.
3. Deriyi ve eti ince dilimleyip pankeklerle servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

İnce pankek, salatalık ve taze soğanla sararak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya