



## Ördek ve Tavuk Etli Yemekler







## PORÇİNİ MANTARLI RISOTTO ÜZERİNDE ÖRDEK BUT CONFIT

### Malzemeler:

4 ad.	<b>Rougie Ördek But (confit)</b>
3 diş	Sarımsak
4-5 dal	Taze kekik
2-3 ad.	Defne yaprağı
1 ad.	Havuç
1 ad.	Kereviz
1 litre	<b>Rougie Ördek Yağı</b>
1 y. kaşığı	<b>Acetum Blaze (Balsamik Sosu)</b>
100 gr.	<b>Scotti Carnaroli Pirinç</b>
1 y. kaşığı	<b>Rougie Ördek Yağı</b>
1/2 ad.	Küçük kuru soğan (ince kıyılmış)
1/2 diş	Sarımsak
50 ml.	Beyaz şarap
600 ml.	Tavuk veya sebze suyu
2 y. kaşığı	<b>Pronto Fresco Dilimli Porçini Mantarı</b>
1 y. kaşığı	Tereyağı
2 y. kaşığı	<b>Galbani Grana Padano Peyniri (rende)</b>
1 y. kaşığı	Kıyılmış maydanoz
Tuz, karabiber	

### Hazırlanışı:

Ördek butlarını tuzlayıp biberleyin ve her iki tarafı hafif renk alana kadar kısa bir süre tavada kızartın. Havuç, kereviz ve sarımsakları doğrayın. Kekik ve defne yaprağını da ilave edip bu karışımı ördek butlarını alabilecek derin bir kaba alın ve üzerine butları yerleştirin. Ördek yağını ısıtın ve butları tamamen kaplayacak şekilde kaba ilave edin. Üzerini kapatıp, 120°C' ye ısıttığınız fırında 2,5-3 saat pişirin. Bu arada soğanları ve sarımsağı ördek yağında yumuşayınca kadar kavurun. Pirinci ekleyin ve etrafını yağla kaplayana kadar kısa bir süre kavurun. Beyaz şarabı ekleyin ve çektin. Daha sonra her defasında yarım su bardağı kadar olmak üzere tavuk suyunu ekleyip çektilererek, pirinçler istediğiniz kıvama gelene kadar aynı işlemi tekrar edin. Bu arada sürekli karıştırmaya devam edin. Pirinçler istediğiniz kıvama yaklaştığında mantarları ekleyin kısa bir süre daha kavurun. Çok kurumamasına dikkat edin gerekiyorsa bu aşamada da tavuk suyu ekleyin. Son olarak oaktan alıp tereyağı, Grana padano peyniri ve maydanozu ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarlayıp biraz taze çekilmiş karabiber ekleyin. Pişen ördek butlarını risotto üzerinde ve blaze sosla birlikte servis edin.



## TARÇIN ÇUBUKLARINDA IZGARA ÖRDEK

### Malzemeler:

3 y. kaşığı	<b>Lee Kum Kee Çin Marinasyonu</b>
200 gr.	<b>Rougie Ördek Göğsü</b> (iri küp doğranmış)
4 ad.	10 cm çubuk tarçın
1 y. kaşığı	<b>Patak's Mango Chutney</b>
2 y. kaşığı	<b>Tipiak Kuskus</b>
2 y. kaşığı	<b>Silver River 5'li Garnitür Sebze Karışımı</b>

### Hazırlanışı:

Ördek parçalarını bir gece çin marinasyonu içinde bekletin. Ertesi gün tarçın çubuklarına geçirip ızgarada pişirin her iki tarafını yaklaşık 3'er dk pişirin. Kuskusu paket üzerindeki tarife uygun olarak hazırlayın. Sebzeleri kaynar suda bir dakika ısıtıp kuskus ekleyin ve tuz - biber ile lezzetlendirin. Izgara ördek parçalarını, tarçın çubuklardan çıkarmadan, kuskus ve mango chutney ile servis edin.



## CAJUN BAHARATLI ÖRDEK GÖĞSÜ

### Malzemeler:

1 ad.	<b>Rougie Ördek Göğsü (Magret)</b>
1 y. kaşığı	<b>Cajun King Cajun Yakma Baharatı</b>
1 ad.	<b>Mission 30 cm. Acı Biberli Wrap</b>
2 y. kaşığı	<b>Viva Mexico Fasulye Püresi</b>
1 y. kaşığı	<b>Louisiana Barbekü Sos</b>
3-4 ad.	<b>Viva Mexico Dilimli Jalapeno Biberi</b>

### Hazırlanışı:

Ördeği pişirmeden önce acı biberli wraptan 10 cm çapında yuvarlaklar kesin. Bu yuvarlak parçaları 170 °C' ye ısıttığınız fırında kırılaşana kadar yaklaşık 14-15 dk. kızartın. Fırından çıkınca soğuması için bir kenara alın. Ördek göğsü üzerindeki deriye bıçak ile çaprazlama çizgiler atarak kesin. Bu arada eti kesmemeye dikkat edin. Cajun yakma baharatını bir tabağa yayıp, ördeğin derisiz kısmını baharatın üzerine bastırarak iyice kaplanmasını sağlayın. Yapışmaz bir tavayı düşük ısıda ısıtın. Tava ısındığında derili kısmı alta gelecek şekilde tavaya koyun ve 6-8 dk. arasında derinin altındaki yağ eriyene ve deri kırılaşana kadar pişirin. Baharatlı tarafını çevirin ve 30-40 sn. kadar kızartın. Derisi üste gelecek şekilde bir fırın tepsinde alın ve daha önceden 190 °C' ye ısıttığınız fırında 7-8 dk. daha pişirin (iç ısısını ölçme imkanınız varsa 68 °C' ye ulaşana kadar). Fırından alıp 1-2 dk. dinlendirin. Bu arada fasulye püresini ısıtın. Bir tabağı barbekü sos ile dekore edin ve ortasına bir parça acılı çitir wrap koyun, üzerine fasulye püresi ve bir parça daha çitir wrap koyun. Ördeği dilimleyip çitir wrap ve fasulye püresi kulesinin üzerine yerleştirin. En üste birkaç dilim jalapeno biberi koyup servis edin.





## ÖRDEKLİ NOODLE SALATASI

### Malzemeler:

- 3 ad. Rougie Ördek Tenderloin  
100 gr. Xiamen Kuru Çin Eriştesi  
1/2 ad. Salatalık (jülyen)  
1/2 ad. Havuç (jülyen)  
1 avuç Soya filizi



### Marinasyon için:

- 1 t. kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu  
1 t. kaşığı Mitsukan Pirinç Sirkesi  
1 t. kaşığı Bal



### Sos için:

- 1 y. kaşığı Lee Kum Kee Hoisin Sos  
1 t. kaşığı Mitsukan Pirinç Sirkesi



### Hazırlanışı:

Marinasyon malzemesini bal eriyene kadar hafifçe ısıtın ve soğuduktan sonra ördek parçalarının üzerine döküp karıştırın. En az bir saat bekletin. Bu arada çin eriştesini kaynar su ile ıslatıp bir kenarda 10 dk kadar bekletin ve süzün. Servis esnasında ördekleri tavada az yağda soteleyin; noodle, sebzeler ve sosu karıştırın, üzerinde ördek parçaları, dilerseniz biraz susam ve yeşil soğan ile servis edin.



## TAVUK MARİNASYONU İLE LEZZETLENDİRİLMİŞ TAVUK GÖĞSÜ

### Malzemeler:

- 1 ad. Tavuk göğsü  
2 dilim Zencefil  
1/2 ad. Kuru soğan  
2 diş Sarımsak  
500 ml. Su  
2 y. kaşığı Lee Kum Kee Tavuk Marinasyonu  
2 y. kaşığı Silver River Uzakdoğu Sebze Karışımı

### Hazırlanışı:

Tavuk göğsünü, zencefil, sarımsak ve soğan ile 10 dk. kadar haşlayın, soğuk suya alıp pişmesini durdurun. Dilimleyin ve daha sonra kullanmak üzere bir kenara alın. Bu arada tavuk suyunu atmayın. Servis etmek istediğinizde tavuk suyunu ısıtın ve dilimlediğiniz tavukların üzerinden birkaç kepçe tavuksuyu dökerek ısıtın. Sebzeleri az yağda soteleyin ve servis tabağına alın. Tavuk dilimlerini üzerine yerleştirin. Tavuk marinasyonunu ısıtıp, tavuğun üzerine dökerek servis edin.



## PİLİÇ TONKATSU

### Malzemeler:

- 1 ad. Piliç Göğsü  
2 y. kaşığı Panko (Japon Ekmek Kırıntısı)  
1 ad. Yumurta  
1 y. kaşığı Un  
100 gr. Silver River Yeşil Çin Fasulyesi  
1 y. kaşığı Kagome Tonkatsu Sosu  
Tuz, biber



### Hazırlanışı:

Piliç göğsünü, ortadan ikiye açıp ince bir parça elde edin. Tuz ve biberle lezzetlendirin.

Sırasıyla un, çırpılmış yumurta ve pankoya bulayarak paneleyin. Bir tavada az yağ kızdırıp altın sarısı olana kadar kızartın. Fasulyeleri biraz yağla soteleyin. Kızarmış piliç göğsünü dilimleyip, fasulye ve tonkatsu sosu ile servis edin.

## MARİNE EDİLMİŞ TAVUK KANATLARI

### Malzemeler:

- 7-8 ad. Tavuk kanadı  
125 ml. Lee Kum Kee Çin Marinasyonu  
250 ml. Su  
1 t. kaşığı Toz şeker  
2 dilim Zencefil  
1 ad. Yeşil soğan  
1 y. kaşığı Shark Sriracha Acı Biber Sosu



### Hazırlanışı:

Küçük bir sos kabında bir kaşık sıvı yağ kızdırın, zencefil ve yeşil soğanı hafifçe soteleyin. Çin marinasyonu, su, şekeri ilave edin ve kaynatın. Tavuk kanatlarını ekleyip 10 dk. kadar pişirin ve süzün. Bir tavada birkaç kaşık sıvı yağ kızdırın, tavuk kanatlarını altın sarısı renk alana kadar kızartın ve sriracha sosu ile servis edin.



## KORMA SOSLU IZGARA PİLİÇ GÖĞSÜ

### Malzemeler:

- 1 ad. Piliç göğsü  
2 y. kaşığı Patak's Korma Sos  
1 y. kaşığı Kuru soğan (kıyılmış)  
2 y. kaşığı Silver River Bahçe Sebzeleri Karışımı  
Tuz, biber



### Hazırlanışı:

Piliç göğsünü biraz tuz ve biberle lezzetlendirin ve ızgarada pişirin. Bu arada bir tavada bir kaşık sıvıyağ kızdırıp soğanları soteleyin ve korma sosu ekleyin. 1-2 yemek kaşığı su ilave edip tekrar koyulaşana kadar kaynatın. Bahçe sebzeleri karışımını dilerseniz tereyağı ile tavada ısıtın. Izgara piliç bahçe sebzeleri ve üzerinde korma sosu ile servis edin.



### **PORÇİNİ MANTARLI RISOTTO ÜZERİNDE ÖRDEK BUT CONFIT**

Ördek yağında ağır ateşte pişirilmiş yumuşak ördek butu, camaroli pirincinden porçini mantarlı risotto ve balsamik sos ile.

### **TARÇIN ÇUBUKLARINDA IZGARA ÖRDEK**

Özel çin marinasyonunda dinlendirilmiş ve tarçın çubuklarına geçirilerek ızgara edilmiş ördek göğsü parçaları, sebzeli kuskus ve mango chutney ile.

### **CAJUN BAHARATLI ÖRDEK GÖĞSÜ**

Cajun yakma baharatı ile kaplanmış ördek göğsü , çıtır tortilla ve fasulye püresi kulesi üzerinde, barbekü sosu ve jalapeno biberi ile.

### **ÖRDEKLİ NOODLE SALATASI**

Sebzeler ve hoisin sosu ile zenginleştirilmiş çin eriştesi üzerinde, kızarmış ördek tenderloinleri.

### **TAVUK MARİNASYONU İLE LEZZETLENDİRİLMİŞ TAVUK GÖĞSÜ**

Zencefil ve sarımsak ile pişirilmiş tavuk göğsü, uzakdoğu sebze karışımı ve özel uzakdoğu tavuk sosu ile.

### **PİLİÇ TONKATSU**

Japon ekme kırıntısı ile kaplanmış çıtır tavuk parçaları, tonkatsu sosu ve çin fasulyesi ile.

### **ÇİN USULÜ KIZARMIŞ TAVUK KANATLARI**

Özel çin marinasyonu içerisinde pişirilip, çıtırlaşana kadar kızartılan tavuk kanatları, sriracha acı biber sosu ile.

### **KORMA SOSLU IZGARA PİLİÇ GÖĞSÜ**

Izgara pilic göğsü, leziz hint korma sosu ve bahçe sebzeleri ile.



Detaylı bilgiye  
[www.kozagida.com.tr](http://www.kozagida.com.tr)  
adresinden ulaşabilir.



Siparişleriniz için  
**0212 332 20 40**  
no'lu telefonu  
arayabilirsiniz.