BILDIRCINLI KAZ DOLMASI

THY Skylife

1 adet bütün kaz
8 adet bıldırcın
500 gr pirinç
180 gr tereyağı
½ su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı beyaz toz biber
2 adet kabuk tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
3 yemek kaşığı fıstık
2 yemek kaşığı kuşüzümü
4 adet defneyaprağı
¼ demet dereotu
5 yemek kaşığı doğranmış kaz ve bıldırcınların ciğeri.

Kaz ve bıldırcınlar ayıklanır, içi boşaltılır tüyleri yakılarak su ile yıkanır.
Kaz fırın tepsisine alınarak tuz, beyaz toz biber, defneyaprağı ve zeytinyağı ile iyice soslanır. Üzeri yağlı kağıt ile kapatılır. 170° C fırında 2.5 saat süreyle pişirilir. Pişmeye yakın folyo kağıdı çıkarılır. Bıldırcınlar da fırın tepsisine alınarak tuz, beyaz toz biber, defneyaprağı ve zeytinyağı ile iyice soslanır. Üzeri yağlı kağıt ile kapatılır. 170° C fırında 1 saat 20 dakika süreyle pişirilir. Pişmeye yakın yağlı kağıt çıkarılır. Diğer tarafta iç pilavı hazırlamak için önceden ıslatılan pirinç yıkanır ve suyu süzdürülür. Tencerede tereyağının yarısı eritilip çam fıstığı ilave edilip 2 ? 3 dakika kavrulur. İnce doğranmış kuru soğan eklenerek soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. İnce doğranmış kaz ve bıldırcın ciğerleri eklenip 2 dakika kavrulduktan sonra tuz, beyaz toz biber, kabuk tarçın, yenibahar, ıslanmış ve suyu süzülmüş kuş üzümü ilave edilip suyu dökülür. Ağır ateşte kaynamaya bırakılır. Geri kalan tereyağı ayrı bir tencere eritilir. Suyu süzdürülen pirinç tencereye boşaltılır.
Ağır ateşte yaklaşık 10 ? 12 dakika kavrulduktan sonra, kaynamakta olan ciğerli karışım kavrulan pirincin üzerine dökülür. İyice karıştırılıp kapağı kapatılır. Ağır ateşte demlemeye bırakılır. İç pilav suyunu çekip demlendikten sonra doğranmış dereotu ilave edilerek karıştırılır. Tepsiden alınan bıldırcınların içi hazırlanan pilavla çok sıkı olamayacak şekilde doldurulur. Tepsiden alınan kaza biraz pilav ve bıldırcınlar doldurulur. İçi doldurulan kaz fırın tepsisine alınıp tekrar fırında 180° C?de 5 dakika kızarması için bekletilir.

