FIRINDA YABAN KAZI

THY Skylife

1 bütün kaz
2 büyük boy soğan
2 adet havuç
4 adet kırmızı çarliston biber
2 adet limon suyu
15 g taze biberiye
10 g taze kekik
2 çay bardağı zeytinyağı
5 g deniz tuzu
5 g tane karabiber

Kaz; zeytinyağı, tuz, karabiber ve limon suyu ile güzelce elde ovalanır. Daha sonra soyup küp küp doğradığımız soğan ve havuç ile 180 derecede yaklaşık iki saat ağzı kapalı bir şekilde fırında pişirilir. Ardından fırının kapağı açılır ve yaklaşık 10 dakika boyunca 200 derecede kızarana kadar fırında tutulur. Kırmızı çarliston biberler bir tepsiye dizilir ve içine taze baharatlarla sarımsak eklenir ve sonra üzerine biraz zeytinyağı gezdirilip fırında 140 derecede 80 dakika pişirilir. Fırından çıkartıldıktan sonra kabukları soyulur.



© lezzetler.com tarif no:95701 • adı:FIRINDA YABAN KAZI • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:51