İÇ PİLAVLI KAZ

1 adet kurutulmuş kaz
6 adet tane karabiber
Yeteri kadar su
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Kaz etinin kavrulması için:
1 yemek kaşığı margarin
1 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
İç pilav için:
2 su bardağı pilavlık pirinç
1 adet ince doğranmış soğan
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yemek kaşığı margarin
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Yarım demet kıyılmış dereotu
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı dolma baharatı
1 çay kaşığı karabiber

İç Pilavın Yapılışı: 2 su bardağı pirincinizi sıcak suda 1 saat ıslatın iyice yıkayın ve süzün, pilav tencerenize sana margarini koyun içine soğanı koyun kavurun, fıstıkları ilave edin kavurun daha sonra süzülmüş pirinci koyun ve iyice kavurun,ıslatılmış ve yıkanmış kuş üzümlerini koyun, pirincinize göre suyunu (kaz suyu) koyun baharatları ve yeşillikleri ilave edin pişmesini sağlayın. Bir kek kalıbının dibine etleri koyun üzerine dinlenen pilavı koyun, ters çevirin ve servis yapın.
Kazın Pişirilmesi: kazınızı sıcak su içinde 20 dk bekletin, daha sonra bolca yıkayın,(tuzlanmış bir ürün olduğundan çok iyi yıkanmalıdır) kazınızı düdüklü tencerenize üzerini geçecek kadar su koyun, soğanı sarımsakları ve defne yaprağını ilave edin 1- 1,5 saat pişirin, düdüklü tencereden çıkardığınız kazın kemiklerini ve derisini ayıklayın, tava içine sana margarini koyarak kaz etlerini güzel kavurun, pul, kekik, karabiber koyun pilav pişince pilavın üzerine koyun sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:101256 • adı:İç Pilavlı Kaz • gönderen:sırım • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:01