



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ ASMASI (SAMSUN)

Tüyleri yolunup iyice temizlenen kaz ocaklığı bulunan bir odanın bacasına,ocaklıkta ateş yakıldıktan sonra asılır.Yanan ateşe belli bir mesafede asılı bulunan kaz bir kişi tarafından oklava veya benzeri bir şeyle yavaş yavaş çevrilir.Bu işlem yaklaşık iki saat sürer. Bu süre içerisinde kaz mükemmel bir şekilde kızarır ve eri-yen yağı altına konan tavada birikir.Kaz asılı bulunduğu bacadan alınır ve hazır bulunanların ortasında doğranır. Biriken yağla bulgur pilavı pişirilir ve böylece servise hazır hale getirilir.
