



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ AYAKLI BÖREK

500 gr kaz ayağı
yarım çay bardağı sıvıyağ
4 yemek kaşığı margarin
2 tane yumurta
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı nane
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı pul biber
1 bardak su
1 bardak süt
1 yemekkaşığı susam
2 tane soğan
1 kilo yufka

Pazardan aldığımız kaz ayağı sebzesi güzelce ayıklanıp yıkanır. İnce ince doğranır. Soğanlarda incecik doğranıp katılır. Sıvı yağ, pul biber, karabiber, nane ve tuz konup karıştırılır, karışım çiğ olarak kullanılır. Bir yumurtanın sarısı küçük bir kaseye ayrılır. Eritilir, erimiş yağdan bir kaşık alınıp tepsi yağlanır. Kalan yağa süt, su, ayırdığımız yumurtanın beyazı ve ikinci yumurta eklenir. Yufkalar yağlanmış tepsiye serilir. Birinci yufka bütün olarak serilir. Diğer yufkalar 2 ye bölünerek kullanılır. 2 katta bir yağlı karışım sürülür. Orta kısma kaz ayaklı karışım dökülür. Her tarafa eşit gelecek şekilde yayılır. Üstü yufka ile kapatılıp yağlı karışım sürülür. 2 kattabir yağlı karışım sürülür. Yufkalar bitince en altta bütün kullandığımız yufkanın fazla kenarları bohça şeklinde kapatılır.en üste ayırdığımız yumurta sarısı bir fırça yardımıyla sürülür. Susam serpilir, orta ateşteki fırına verilir.