



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ BUDU DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 4 kaz budu, 200 gr yağlı koyun kıyması, 100 gr sosis, 50 gr kaşar peyniri, 1 kaz ciğeri, yüreği ve katisı, 50 gr margarin, yarım demet maydanoz, 1 yumurta, 1 fiske ceviz-i bevva, 1 mantar, 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Çok sivri ve keskin bir bıçakla kaz butlarının kemiği etinden ayrılır, ucu bir satırla kesilir. Böylelikle içi boşaltılmış olur. Bu işlem yapılırken butların derisini zedelememeye özen gösterilmelidir. Butlar kemiği çıkarıldıktan sonra dövecekle hafifçe dövülür ve içi dışı tuzlanıp bir kenara bırakılır. Kazın ciğeri, yüreği ve katisı küçük parçalar halinde doğranıp yıkandıktan sonra ceviz büyüklüğünde, margarinle hafif ateşte karıştırılarak kızartılır. Mantar da ince ince dilimler halinde doğrandıktan sonra ilave edilir, 1 -2 dakika karıştırılarak kavrulur. Mantarlı kaz ciğeri, katisı ve yüreği, soğuduktan sonra, sosisle birlikte makinede kıyılır, koyun kıymasıyla birlikte porselen bir kâseye konur. Cevz-i bevva, maydanoz, rendelenmiş peynir, tuz, biber ve yumurta katıldıktan sonra karışım iyice karıştırılarak birbirine yedirilir. Kaz butları bu harçla doldurulur. Açık kısımlarındaki deri dikilir. Bütün dikkate rağmen budun başka yerlerinde yırtıklar oluşmuşsa bunlar da beyaz bir iplikle dikilir. Bir tepsiye veya ateşe dayanıklı büyükçe bir kaba kalan margarin konur, 2-3 kaşık zeytinyağı katılır ve orta ateşe oturtulur. Yağ eriyince içi doldurulmuş kaz butları yerleştirilir ve çevrilerek her tarafları nar gibi kızartılır. Butlar kızarıncaya tepsinin ateşe dayanıklı kabın ağzı kapatılarak kızgın fırına sürülür. Kaz butları fırında 1 saat kadar pişirilir. Fırından çıkarılmadan önce kontrol edilir. Pişmişse fırından alınır. Pişmemişse ancak suyu da kalmamışsa sıcak su veya tavuk suyu katılarak pişirmeye devam edilir. Kaz butları pişince sote edilmiş körpe havuç veya iç bezelye konularak servis yapılır.