



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ BUDU ŞİŞTE

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

4 kaz budu,
yeteri kadar domates ve dolmalık biber,
1 dal biberiye,
yeteri kadar tuz,
defne yaprağı,
karabiber
birkaç dilim bayat ekmek.

Yapımı: Derince bir kaba defne yaprağını, karabiberi ve tuzu koyduktan sonra iyice yıkanmış kaz butlarını oturtmalı ve butları örtünceye kadar kaba su doldurmalı. Ten-ceredekileri orta ısıllı bir ateşte kaynamaya bırakmalı.

Kaz, hafifçe haşlanınca kabı ateşten indirmeli, butları sudan çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Et soğuyunca butları kemik boyunca ikiye ayırmalı ve eti parçalamadan kemikleri çıkarıp atmalı. Böylece elde edilen kemiksiz kaz etini parçalara ayırmalı. Bu arada ekmek dilimlerinin her birini de dörde bölmeli.

Kaz eti parçalarını dört eşit gruba ayırdıktan sonra her grubu şu şekilde şişe geçirmeli:

Bir dilim ekmek, et, bir biberiye dalı parçası, bir parça biber, bir dilim domates, bir dilim ekmek, et... Ve böylece o bölümdeki eti şişe sıralamalı.

Dört şiş de tamamlanınca bunları ortak ısıllı bir mangal kömürü ateşinin dört parmak yukarısına yerleştirmeli ve sık sık çevirerek etleri nar gibi kızarıncaya kadar pişirmeli.

Etler pişince bunları tabaklara almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.