



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ BUT ÇEKMESİ (SAMSUN)

1 adet kaz
3 su bardağı bulgur
4 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz

Tandır Anadolu'da her evde vardır. Bir buçuk metre derinliğinde, kesik huni şeklinde kırmızı topraktan yapılmış bir ocak. İçinde odun yakılarak kızdırılır, ekmek ve yemek yapımında kullanılır Bazı evlerde ısınmada da kullanılır Kaz kesildikten sonra 4-5 saat güneşe asılarak kurutulur Bu sırada bulguru tuzlu suda haşlarız Kaynamaya başlayınca hafif ateşe alırsız Suyunu çekip göz göz olmaya başlayınca, tavada kızdırılmış tereyağını üzerine döker, tandırın dibine oturturuz Tam üstüne gelecek şekilde kazı ayaklarından asarız Tandırın sıcaklığı ile kızaran kazın yağı pilavın üzerine damlar Alttaki pilav da tandırın sıcaklığında demlenir Kaz piştikten sonra çıkarılır etleri pilavın üstüne konarak sıcak sıcak ikram edilir Tandır olmayan evlerde bulgur pilavı ayrı yapılır, kaz fırında ayrı kızartılır Her ikisi de sıcakken, kazın fırın tepsisinde biriken yağı, pilavın üzerine dökülerek, birlikte sıcak sıcak ikram edilir.