KAZ DOLMASI

www.miele.com.tr

1 Kaz (yaklaşık 3,5?4 kg)
2 çay kaşığı tuz Kimyon
1 yemek kaşığı Mercan köşk
Tuz
Karabiber
2 Elma
2 Portakal
3 adet taze Soğan
250 ml Kaz suyu
Nişasta

Kazın kanat uçlarını, oluşmamış yumurtalarını ve yağlarını dışarı alınız, yıkayınız ve süzdürünüz.
Bir kabın içine toz kimyon, mercan köşk, tuz ve karabiberi karıştırın ve kazın her tarafını bu karışımla ovun.
Kazın bu baharat karışımını yaklaşık 15 dakika kadar çekmesini bekleyin.
Bu arada elma ve portakalları iyice yıkayın, kabukları ile büyük parçaları halinde doğrayın ve kazın karın boşluğunu doldurun. İsteğe göre açılan bu kesiti kürdanlarla kapatın.
Gurme-kızartma kabını bir parmak kadar sıcak su ile doldurun. Kazı göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde gurme-kızartma kabının içine yerleştirin ve taze soğanları kazın etrafına koyun ve kızartın.
Kazı pişirme süresinin yarısında çevirin ve çıkan yağı tencere boşaltın.
Pişirme süresinin sonunda kazı dışarı alın ve kısa bir süre dinlenmeye bırakın.
Portakal-elma dolgusu yemek için değil sadece lezzeti arttırmak için düşünülmüştür.
Taze soğanları çıkartın, kızartma sosuna yaklaşık 250 ml kaz suyu doldurun ve ocağın üstünde iyice kaynatın.
Gerekirse suda çözdüğünüz nişasta ile kıvamı koyulaştırın ve tatlandırın.

© lezzetler.com tarif no:124475 • adı:Kaz Dolması • gönderen:ana • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:19