



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAZ KIZARTMASI

1 kaz palaz
2 baş soğan
3 diş sarımsak
2 havuç
7 çorba kaşığı sadeyağ
2 demet maydanoz
1 bardak su
Tuz

En çok altı aylık olan bir kazın tüylerini yolup içini temizledikten ve küçük tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Sonra bunu pişirmeden en azından iki gün buzdolabında (mümkünse karın içinde) tutmalı.

Buzdolabında veya karın içinde 3 - 4 gün dinlendirilmiş kazın içine temizlenmiş ve yıkanmış iki demet maydanozu koyduktan sonra ayaklarını arkaya geçirip bağlamalı ve geniş - yayvan bir toprak tencereye (güvece) oturtmalı. Dörde bölünmüş soğanlarla üstü kazındıktan sonra ikişer parmak eninde yuvarlak dilimlere doğranmış havuçları, sarımsaklarla birlikte kazın çevresine yaymalı. Tuzunu serptikten sonra sadeyağı ve bir bardak suyu da katmalı ve güvecin ağzını örtüp bunu orta ısı bir ateşe oturtmalı.

Tenceredeki su kaynamaya başlayınca bunu ateşten almalı ve kapağı örtülü olarak kızgınca bir fırına sürmeli. Vakit vakit kazı çevirerek iyice yumuşayınca kadar pişirmeli. Güveçteki su biter de kaz iyice yumuşamazsa yeteri kadar sıcak su katmalı.

Kaz iyice yumuşayıp pişince güvecin kapağını kaldırmalı ve vakit vakit kaptaki yağlı sudan kaşık kaşık alıp kazın üstüne dökerek bu kümes hayvanının dört bir yanını nar gibi kızartmalı (kazı kızartırken önce bir yanını nar gibi yapmalı. Sonra öbür yanını çevirerek bu yanını da nar gibi kızartmalı).

Kaz kızarıncaya güveci fırından çıkarmalı ve isteğe göre ya tüm olarak veya parçalara bölerek servis tabağına koymalı Güveç tekileri de tahta kaşıkla iyice ezdikten sonra ince delikli bir süzgeçten geçirmeli ve gene isteğe göre ya kaz parçalarının üstüne dökmeli veya salça kâsesine boşaltıp kazla birlikte servis yapmalı.

