



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ PİLAVI (SAMSUN)

Tüyleri yolunup iyice temizlenen kaz yeteri kadar büyüklükte bir kazanda üzerini su ilave edilerek pişirilir. Pişen kaz kazandan alınarak bir tepsiye kızartılmak üzere konur. Kazanda kalan kazın suyuna bulgur salınarak pişirilir. Pişen pilavın kabarması ve kendine gelmesi için ateşten alınarak ağız kapatılır ve bir havluya sarılır. Şayet kaz asılarak pişirilmişse tavada biriken kazın yağı, kaz iyice kızarıp asıldığı bacadan alındıktan sonra mevcut ateşte iyice yakılır ve normal su içerisine bulgur salınarak pişirilmiş olan bulgur pilavının üzerine yavaş yavaş dökülür. Yanmış yağ pilav üzerine döküldükten sonra pilav tellenir, böylece yağın iyice pilava karışması sağlanır ve servise hazır hale getirilir.
