



KAZ TİRİDİ (SAMSUN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 adet bütün kaz
300 gr bulgur
600 gr kaz suyu
Yeteri kadar pide
Tuz

Temizlenen kazın deri ve bağırsak civarındaki yağları küçük küçük doğranarak bir kaptan eritilir. Bütün olarak haşlanmış kazın suyundan iki kepçe su ve tuz konur. Yufkalar dilim dilim kesilerek yağlı suya batırılıp bir tepsiye dizilir. Kaz suyu ile pişen bulgur pilavı tepsiye dökülür. Üzerine eritilmiş kaz yağından gezdirilir. Kaz eti parçalara ayrılarak pilavın üzerine konur. Yağlanmış yufka ile yenilir.

Not: Samsun'un her ilçesinde yapılmakla birlikte daha çok iç bölgelerde yoğun olarak yenilmektedir.

