KAZLI AKITMA (BALIKESİR)

1 adet kaz
8 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı tuz
Akıtma için:
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su
Alabildiği kadar un

Temizlenmiş bütün kaz tencereye konur, üzerine su ilave edilir. Kaz yumuşayana kadar pişirlir. Tuz ilave edilir. Bu arada yoğurma kabına yumurtalar kırılır, tuz eklenir, çırpılır. Su katılır, kek harcından biraz cıvık bir hamur olana kadar un eklenir, iyice çırpılır. Tavaya yağ sürülür. Akıtma hamurundan büyük kepçeyle dökülür. İki yüzü pembe renkte kızartılır. Hamur bitene kadar aynı işlemler sürdürülür. Pişen kaz kemiklerinden ayrılarak ufak parçalara bölünür. Tepsiye 4-5 adet akıtma döşenir. Üzerine biraz sıcak kaz suyu gezdirilir. Sonra kaz eti serptirilir. Tekrar 4-5 adet akıtma yerleştirilir. Kaz eti bırakılır, kaz suyu gezdirilir. Malzeme bitene kadar işlemler tekrarlanır. Üzerine kaz eti bırakarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:116740 • adı:Kazlı Akıtma (Balıkesir) • gönderen:ÇetinCeviz • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:47