



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZLI PİLAV

İç organları alınmış kazı yumuşayıncaya kadar haşlayınız.

Kazın katık, karaciğeriyle yüreğini ufak ufak doğrayınız, çentilmiş bir soğanla bol tereyağında kavurunuz, üzerine uygun miktarda fıstık, üzüm, tuz, biber, isterseniz baharat serpiniz, fıstıkları kızarıncaya kadar tekrar kavurunuz.

Pirincin iki mislisi kaz suyu koyup sade pilav hazırlayınız. Pilav pişince kavrulmuş kaz ciğerini, katısını ve yüreğini katıp karıştırınız.

Pilavı servis tabağına alıp haşlanmış kazı üstüne koyup servis yapınız.
