



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ KAZLI PİLAV

1 adet tuzlanmış ve kurutulmuş kaz

1 soğan

5-6 tane karabiber

Pilav için:

2 su bardağı pilavlık bulgur

1 kaşık salça

1 soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

Sabahtan öğlene kadar 3-4 kez kaz suya konularak fazla tuzunun gitmesi sağlanır.

Daha sonra bir tencereye konularak kısık ateşte 2 saat kadar kaynatılır.

Bu süreçte içine tane karabiber ve 1 baş soğan konularak beraber kaynatılır. (kazı parçalayarak veya tüm kaynatabilirsiniz.)

Bu arada suyu azaldıkça kazın üzerini geçecek kadar su ilave edilir.

Kazın pişip pişmediği kontrol edilir.

Kaz piştikten sonra diğer tarafta 1 baş soğan çok az tereyağı ile hafif sarartılır.

Üzerine salça ilave edilip birazda salça ile kavrulur.

Son olarakta bulgur ilave edilerek kavurma işlemine 5-6 dakika daha devam edilir.(bu arada tuz hiç konulmaz kazın tuzu yeterli oluyor)

Kavrulan bulgurun üzerine haşlanmış kaz suyu konulup pilav pişirmeye bırakılır.

Pilav pişip hafif sulu kalınca bir tepsiye dökülür üzerine parçalanmış kazlar yayılarak 5-10 dk fırınlanarak kızartılır. (fazla kızartılırsa kuruyabilir)

Sıcak sıcak servis yapılır.