



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIRDA KAZ ÇEKMESİ (KARS)

Kars İl Kültür Turizm Müdürlüğü

Tandır yöremizde hemen hemen her evde bulunur. Bir buçuk metre derinliğinde kesik huni şeklinde kırmızı toprakta yapılmış bir ocaktır. İçinde odun veya tezek yakılarak kızdırılır. Ekmek ve yemek yapımında kullanılır. Kaz kesildikten sonra 4-5 saat güneşe doğru asılarak kurutulur. Bu sırada bulgur tuzlu suda haşlanır. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe alınır. Suyunu çekip göz göz olmaya başlayınca tavada kızdırılmış tereyağı üzerine dökülür, tandırın dibine oturtulur. Tam üstüne gelecek şekilde kaz ayaklarından aşağıya doğru asılır. Tandırın sıcaklığı ile kızaran kazın yağı pilavın üzerine damlar. Pilavda tandırın sıcaklığında demlenir. Kaz piştikten sonra çıkarılır. Etleri pilavın üstüne konularak sıcak sıcak yenilir. Tandır olmayan evlerde bulgur pilavı ayrı yapılır. Kaz fırında ayrı kızartılır. Her ikisi de sıcakken kazın fırın tepsisinde biriken yağı pilavın üzerine dökülerek birlikte sıcak sıcak yenilir.

