TENCEREDE KAZ KIZARTMASI

1 kaz palazı
6 çorba kaşığı yağ
2 soğan (orta)
2 havuç (küçük)
3 diş sarımsak
1 bardak su
2 demet maydanoz
tuz
kabak
domates (ya da salça)

Bir tencereye içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış bir kazın içine 2 demet maydanoz sokulur, daha sonra kaz, ölçülere göre su, küçük parçalara doğranmış bir havuç, dörde bölünmüş soğanlar ve tuz konularak, ateşe oturtulur. Suyun ısınmasıyle üzerinde meydana gelen köpükler delikli bir kepçe ile alınarak atılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve kaz pişirilir. Kaz pişince tencereden çıkartılır ve başka bir tencerede eritilen margarin ve sadeyağda kızartılır. Sonra bu tencereden alınarak kol, göğüs, but, sırt gibi parçalara bölünür ve servis tabağına dizilir. Bu iş bitince kazın kızardığı tenceredeki yağa, öbür tencerede bulunan ve kazla birlikte haşlanan havuç ve soğanlar boşaltılır, 2 - 3 dakika kavrulur, bunun içine kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) ilâve edilerek 5 dakika kavrulur. Sonra buna kaz suyu katılır ve yeniden 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra, hepsi süzgeçten geçirilir. Süzgeçten geçen salça tabaktaki kaz parçalarının üzerine dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48061 • adı:TENCEREDE KAZ KIZARTMASI • gönderen:çilli • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:32