



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN KAZI GÜVECİ

- 2,5 kg yaban kazı
- 4 adet patates
- 3 adet patlıcan
- 2 adet havuç
- 10 adet mantar
- 1 çorba kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Kazı bol sıcak suyla iyice yıkayın. İri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Kabukları soyulmuş patates, patlıcan, havuç, sivri biber ve domatesi kuşbaşı doğrayın. Mantarları dörde bölün. Kaz etiyle birlikte bütün malzemeyi büyükçe bir güveç kabına yerleştirin. Salçayı az miktarda sana yağ ile kavurun sıcak su ilave ederek tuzunu atıp yemeğin üzerine gezdirin sonra güvecin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 3 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

