



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN USULÜ KAZ DOLMASI

4,5 kg'lık bir kaz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 büyük soğan (ince doğranmış)
350 gr sosis (parmak kalınlığında doğranmış)
4 büyük elma (kabukları soyulup sert kısımları çıkarılarak dilimlenmiş)
175 gr (1 su bardağı) kuru kayısı (bir gece suda bırakılıp süzülerek doğranmış)
2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
250 gr (1+1/3 su bardağı) fındık (fırmanıp dövülmüş)
125 gr (2 su bardağı) taze ekmek içi
2 çorba kaşığı arpacık soğanı (doğranmış)
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 limon (dörde bölünmüş)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 °C) getirip ısıtınız.

Orta boy bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları katıp arasına karıştırarak, yumuşayıp hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. Sosisleri ekleyip karıştırarak 8-10 dakika, karışım pürüzsüz olup, sosisler pembeliklerini kaybedinceye kadar pişiriniz.

Elma, kayısı, portakal kabuğu rendesi, fındık, ekmek içi, arpacık soğanı ile 1 çay kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı biberi ekleyip iyice karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.

Kazın içini ve dışını limonla ovup limonları atınız. Kalan 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı biberin yarısını kazın içine serpip kalanıyla dışını ovunuz. Kazın her yanını, özellikle butların etrafını, çatalla deliniz.

Kazın içine harcı doldurup, yarığı iplikle dikerek kapayınız. Boynunu bağlayıp çeviriniz.

Kazı göğsü üstüne gelecek biçimde rosto tepsisine yerleştirilmiş ızgaranın üstüne koyup, fırının orta katına sürünüz. 20 dakika pişirip fırını orta sıcaklığa (190 °C) getiriniz. Kazı 2,5 saat daha, arasına tepsideki yağları kaşıkla alarak pişiriniz. (Kazın pişip pişmediğini anlamak için bıçağın ucunu buduna hatırlınız. Çıkan su renksizse kaz pişmiştir. Kazı pişirirken üstüne suyundan dökmeyiniz.) Tepsiyi fırından alıp kazın ipliklerini çıkarıp atınız. Kazı ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip servis ediniz.

Not: Alman usulü kaz dolması, küçük patates ve kırmızı lahana ile servis edilir.