BAŞAYAKLI KAZ PİLAVI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Pilavlık bulgur 6 adet
Kaz başı 1 adet
Kaz ayağı 2 adet
Tel şehriye 2 yemek kaşığı
Kaz suyu 4 su bardağı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı
Tuz ½ çay kaşığı
Kimyon ½ çay kaşığı
Karabiber ½ çay kaşığı
Soğan 1 adet, küçük boy

Tencere içinde tereyağı eritilir ve çok az bir miktar zeytinyağı eklenir. Tencereye tel şehriye katılır, çok hafif bir renk alana kadar kavrulur. Pilavlık kalın bulgur, süzgeçte bol suyla yıkandıktan sonra suyu süzülür. Kavrulmakta olan tel şehriyelere bulgur katılır, 2-3 dakika daha kavrulur.
Ayrı bir tavada soğan, karabiber ve kimyon kavrularak pilava katılır. Kazın ayakları (üst kabuğu, yani "çorapları") sıcak suda çıkarılır. Kafası temizlenir, gagası kesilir ve gözleri çıkarılır. Sıcak suda ayak ve kafa iyice pişirilir. Kaz kafası, ayakları ve sıcak kaz suyu; tuz ile birlikte kavrulmakta olan kalın bulgura eklendikten sonra tencere kapağı kapatılır. Tencere kısık ateşte karıştırmadan pişirilir. Bulgurlar göz göz olup suyunu çektiğinde kapağı açılır tencerenin üzerine bez örtülür. Kapağı sıkıca kapatılır ve pilav dinlendirilir.
Suyu eklenen pilavı kısık ateşte 10-12 dakika kadar pişirmeniz yeterli olacaktır ancak bulgurun cinsine göre kullandığınız su miktarını ve pişirme süresini azaltıp artırabilirsiniz. Pilav, isteğe göre, rendelenen domates ya da salça ilavesiyle de hazırlanabilir.

Not: Geçmişi yüzyıllara dayanan gelenek, halen Eseler ve civarındaki köy halkı tarafından devam ettirilir. Kaz bayramı bir zaruretten başlasa da çok kıymetli bir miras olarak kalmıştır. Bayrama 1 ay kala, köy kadınları yufkaları imece usulü açar, kurutur. Kızılcık ağacından şiş sopaları hazırlanır. 1 gün önce kesilen kazlar, suda bekletilip hazırlanır. Sabah ezanıyla birlikte yakılan fırın kızdıktan sonra kazlar içine koyulur. Öğle ezanından sonra kazın tavasında biriken yağlar alınır. Kuru yufkalar, kaz yağı ile ıslatılır. Ayrıca kuru yufkadan üzümlü börek döşenir. Sofrada tüm aile ve misafirler kaz etini tirit yaparak yer. Kuru erik hoşafı, kuru üzümlü börek, taşlık dolması sofranın olmazsa olmazlarıdır.

© lezzetler.com tarif no:138908 • adı:Başayaklı Kaz Pilavı (Kocaeli) • gönderen:porsuk • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:07