



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KAZ YAHNİSİ

1 adet kaz
100 gr margarin
5 adet olgun domates
3 adet soğan
2 yemek kaşığı un
1 tutam karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Temizlenmiş bir kazı doğrayınız, haşlayıp süzünüz. Üzerine bir soğan çentiniz, iki kaşık tereyağı ile tencerede kuvvetli ateşte tahta kaşıkla soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırınız. Sonra biraz un serpiniz, etleri de kızartıp orta ateşe çekiniz.

Başka bir tencereye olgunlarından sekiz ort domates doğrayınız. Etlele bir oluncaya kadar kaz suyu ile kaynatıp süzünüz. Ya da kaz suyu ile bir kaşık pelte eziniz, soyulmuş küçük soğanlarla kaz tenceresine atınız. Tuz ve baharat ekiniz, kapalı olarak yavaş yavaş pişiriniz. Kestane büyüklüğünde yirmi parça patatesi tereyağı ile kızartınız, tencereyi indirmeden iki üç dakika önce içine atınız.

Not: Böyle yahnilerde küçük soğanlardan uygun miktar soymalı, haşlanan etin süzülüp yağı alınmış suyu biraz haşlamak, yahniyi indirmeden beş altı dakika önce patates yerine tencereye atmalı. Böyle pek lezzetli olur. Yahnilerde bol soğan koymaktan kaçınmamalıdır.