



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÜSTÜ AYVALI KAZ

Anadolujet Magazin

120 g kaz parçaları
2 dilim siyah ekmek
20 g kök rezene
1 tutam reyhan otu
1 ayva
2 bebek turp
1 çubuk tarçın
2 karanfil
1 yıldız anason
2 yemek kaşığı toz şeker
Zeytinyağı
Limon suyu
Deniz tuzu
Frenk soğanı

Bu tarifte önce ayva marmeladını yapmanız gerekiyor. Ayvayı kabuklarını soymadan rendeleyin. Çekirdekleri kenara ayırın. Orta boy bir tencereye (kaçarola yani uzun saplı tencere de kullanabilirsiniz) yıldız anasonu, çubuk tarçını, karanfilleri, ayva çekirdeklerini ve rendelenmiş ayvayı koyup üzerine şekeri ilave edin ve 10 dakika bu şekilde bekletin.

Kısık ateşte ayvalar renk alana kadar bekleyip birkaç damla limon suyu ilave edebilirsiniz. İyi karamelize olduktan sonra kenara alın. Karanfil, çubuk tarçını, yıldız anasonu ve ayva çekirdeklerini tencereden çıkarın. Kaz etini elinizle tiftikleyin. Tiftiklenmiş etin üzerine biraz aroma katması için reyhan, kök rezene, Frenk soğanı ilave edip soğuk sıkım zeytinyağı ve deniz tuzu ile lezzeti zenginleştirin. Siyah ekmekten iki ince dilim kesip, üzerine aromalandırılmış kaz eti parçalarını koyun. Ekmek dilimlerinizi servis tabağına yerleştirdikten sonra yanına ayva marmeladı ve bebek turp ekleyerek servis edebilirsiniz.

