



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SALÇALI YABAN KAZI KIZARTMASI

Kullanılacak malzeme (8 kiři için):

2 kilo ağırlığında bir yaban kazı,
50 gram margarin yağı,
2 elma,
1 tutam merzengüş veya kimyon,
yeteri kadar tuz,
5 - 6 yaprak marul veya kıvırcık salata.

Yapımı: Yaban kazını tüylerini yolduktan, içini, dışını temizledikten sonra mümkünse 3 gün kara yatırın, yoksa buzdolabında tutun. Bu süre sonunda yıkayıp kurulayın; ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra içini, dışını bol suda yıkayın. Sonra merzengüş otuyla (veya kimyonla) yaban kazının dışını ovun. Elmaları, kabuklarını soyup yıkadıktan sonra yaban kazının boşalmış olan karnına yerleştirin. 30 gram margarin yağın bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra yaban kazını tuzlayıp içine yerleştirin, vakit vakit çevirerek her tarafını kızartın. Her yanı nar gibi olunca yaban kazını tavayla birlikte ateşten indirin ve orta ısıllı bir fırına sürün. Pişme sırasında zaman zaman tavanın dibinde birikmiş olan suyu kaşıkla alıp yaban kazının üstüne gezdirerek dökün. Eğer suyu çok azsa, buna sıcak su katabilirsiniz. Yaban kazının piştiğini anlamak için çatalın ucunu yaban kazının but tarafına hatırın. Eğer kolayca batıyor ve kırmızı kan çıkmıyorsa pişmiş demektir. Çünkü but tarafı yaban kazının en sert olan yeridir. Piştikten sonra yaban kazını fırından çıkarın ve tavada birikmiş olan suyu alın. Onun yerine kalan margarin yağın katın ve tavanın üstüne bir kapak kapatarak tekrar fırına sürün. Beş dakika sonra çıkarın ve on dakika kadar soğumaya bırakın. Beri yanda marulun yapraklarını bol akar-suda iyice yıkadıktan ve sularını süzdükten sonra servis tabağına dizin. Bu sırada soğumuş olan yaban kazını parçalara bölüp marul yapraklarının üstüne yerleştirin. Yaban kazının içinde pişmiş olan elmaları püre hâline getirip tavadan alınmış salçayla karıştırın; bir salça kâsesine koyun ve yaban kazıyla birlikte servis yapın.