FIRINDA KAZ BUDU

https://turkinfo.hu

Sült libacomb

2 tane kaz budu
2 tk kaz yağı
1 adet elma
1 orta boy soğan
6 diş sarımsak
1 dal biberiye
4 tane karanfil
Tuz
Karabiber
Mercanköşk

Derin bir tepsiyi kaz yağıyla yağlıyoruz. Kaz butlarına tuz ve karabiber serpiyoruz ve yağlı tarafını tepsiye koyuyoruz. Önceden 175°-ye ısıtılmış fırında butların yağı eriyene kadar pişiriyoruz. Yağın fazlasını başka bir tencereye döküyoruz.
Elmayı ve soğanları dört parçaya bölüyoruz ve elmanın her parçasına bir tane karanfil takıyoruz. Sonra butları çeviriyoruz ve üzerlerine mercanköşk serpiyoruz. Yanlarına elma, soğan ve sarımsakları, üstüne de biberiye koyuyoruz. Tepsiye 200 ml su döküyoruz.
Alüminyum folyo ile tepsiyi kapatıyoruz ve 1,5-2 saat daha pişiriyoruz.. Butlar yumuşayana kadar arada kontrol ediyoruz. Et kemiklerden ayrıldıktan sonra folyoyu çıkarıyoruz ve butların üzerine birkaç kez yağ sürüp kızarıncaya kadar (aşağı-yukarı 15-20 dakika) pişiriyoruz.
Genellikle kırmızı lahana sote ile sıcak servis edilir.

Not: Macaristan da herkes bilir, Márton (erkek ismi) gününde kaz yemeyen insan bütün sene aç kalır. 11 Kasım Márton günüdür.[/i]