



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BÜTÜN KAZ

- 1 adet kaz
- 1 adet limon
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 çay kaşığı fesleğen ve kekik
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Bir gün boyunca kazı tuzlu su da bekletin.

Bu etini yumuşatır. Ertesi gün ise suyu boşaltıp kaz etini düdüklü tencerede 30 saat kaynatın.

Ardından kazı çıkartıp fırın telinin üzerine koyun.

Bir kapta zeytinyağını, sütü ve tüm baharatları karıştırın.

Limonu ortadan ikiye bölün.

Kazın her alanına sürün. İyice sürdüğünüz limon parçasını üzerine karıştırdığınız karışımı fırça yardımıyla sürün.

270 derece ısıttığınız fırına koyun.

Yaklaşık 1 saat sonra fırından çıkartın.

Kazınız sunuma hazır.

