



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ KIZARTMASI

1 kaz palazı (2000 gram)
120 gram tereyağı ya da margarin
150 gram soğan (2 orta)
80 gram havuç (2 küçük)
3 diş sarımsak
1 bardak su
2 demet maydanoz
Tuz

1 Bir tencereye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış tuzlanmış, ayakları arkalarına geçirilmiş ve içine 2 demet maydanoz sokulmuş 1 kaz palazı sadeyağı ya da margarin, dörde bölünmüş 2 orta baş soğan, üstleri kazınmış, yine dörde bölünmüş 2 küçükçe havuç, 3 diş sarımsak ile 1 bardak da su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve ateşe oturtmalıdır.

2 Su kaynar bir hal alınca, tencereyi kapağıyla olduğu gibi ateşten alarak, kızgınca fırına sürmeli ve bir süre sonra tencerede diğer tarafını çevirerek kaz yumuşakça bir hal alıncaya kadar böylece pişmeye bırakmalıdır.

3 Kaz yumuşak bir hal alınca; tencerenin kapağını açarak ikide bir kaşıkla tenceredeki yağlı sudan almalı ve kazın üstüne dökerek her bir tarafı nar gibi pembe bir renk alıncaya kadar fırında kızartmalıdır. (Kazın ancak bir tarafı pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirerek her tarafını kızartmalıdır).

4 Kazın her bir tarafı kızarıncaya; tencereden alarak, göğüs, kol ve but kısımlarını parçalara ayırarak tabağa döşemeli, tencerede kalan, soğan havuç ve yağlı suyu da bir süzgeçten püre halinde geçirdikten sonra bir salçalık içinde ya da kazın üzerine dökerek servis yapmalıdır.