



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAZ

1 adet (2500 gr.) Kaz

Biber

Tuz

Kazın üzerindeki istenmeyen kısımları temizleyin. Kazın üzerindeki istenmeyen tüyleri ocak üzerinde yakın. İsteğe bağlı olarak kazın butlarının uçlarını alüminyum folyo ile sarın mutfak ipi ile butlar ve kanatları bağlayın. Kazı tepsi içine koyun. Kazın yüzeyini az sıvı yağla yağladıktan sonra tuzlayıp biberleyin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Kaz pişerken, üzerine, terbiye olarak, limon suyuyla karıştırılmış salça, sıvı yağ, kekik, pul biber, biber salçası gibi aromatik (tatlandırıcı) malzemeler de sürebilirsiniz. Kazı parçalayıp kemiklerini temizleyin ve isteğe bağlı şekilde porsiyonlara bölün. Yanında garnitür olarak sote patates, patates kızartma veya sote edilmiş sebze verebilirsiniz.