



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞIL (ARDAHAN)

<https://catalkopru.azbuz.ekolay.net>

Gerekli Malzemeler (4 kişilik):

4 adet temizlenip haşlanmış kaz ayağı

4 adet haşlanmış kaz dili

4 adet temizlenip haşlanmış kaz kafası

1 su bardağı yarma

yeterince su

eti ayıklanmış kaz kemikleri

Tuz

Soğan

1 yemek kaşığı tereyağı.

Yapılışı:

Kaz kemiklerini tencereye koyup üzerine suyu ekleyin ve yüksek ateşte iyice kaynatın. Kaynayan suyu bir süzgeç yardımıyla süzüp kemikleri sudan ayıklayın.

Başka bir tencere içinde tereyağını eritin içine ince kıyılmış soğanı koyup soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar kavrulduktan sonra içine bir su bardağı yarmayı koyup karıştırın. hazırladığınız bu karışımın içine kemiklerini ayıkladığınız suyu boşaltın ve yarmalar iyice pişinceye kadar kısık ateşte kaynatın. Yemek pişerken içerisine kaz ayakları, dilleri ve kafalarını da ekleyin. Yemeğin suyu tam olarak çekmeden ocaktan alın ve ayrı bir tavada servis yapın.