



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KAZ

2,5 kg'lık 1 kaz
1 tatlı kaşığı toz hardal
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
Sosu:
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 kahve kaşığı tabasko sos
4 çorba kaşığı ketçap
4 çorba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 portakalın suyu
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 °C) getirip ısıtınız.

Kazın her yanını hardal, pul kırmızıbiber ve karabiberle ovup çatalla her yanını delerek, rosto tepsisinin içine konmuş ızgaranın üstünde 20 dakika pişiriniz.

Kazı fırından çıkarıp ızgarayı alarak tepsinin içindeki yağı akıtınız. Kazı yeniden tepsiye koyunuz. Bütün sos malzemesini küçük bir kasede karıştırıp kazın üstüne dökünüz.

Fırınınızı orta sıcaklığa (180' C) getiriniz. Kazı yeniden fırına sokup, her 15 dakikada bir sosundan kaşıkla alıp üstüne dökerek 1 saat, kaz yumuşayana kadar pişiriniz.

Kazı fırından çıkarıp ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek servis ediniz.

Not: Yeşil sebze ve fırında patatesle servis edilir.