



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARS KAZI

Ömür Akkor

Kaz, Kasım, Aralık, Ocak ve Şubat aylarında yapılıp yeniyor. Ayıklanıp temizlenen kaz kaya tuzu ile ovulup kanının ve suyunun akması için dışarıya yani soğuğa asılıyor ve kurutuluyor. Yeneceği zamana kadar bazen aylarca dışarıda bekliyor. Şimdilerde ise kuruduktan sonra derin dondurucularda bekletiliyor. (Ama benim gittiğim Akyaka ilçesinde hala kazlar dışarıda saklanıyor ve bu yüzden de tam da eski usulde kazı yapıp yemiş oldum.)

Kaz sade yenilmiyor, pilavdan başka yanında muhakkak ev de yapılmış yoğurt, kayısı hoşafı yada kızılıcık şurubu ile servis ediliyor.

Aynı tencerede kaz suyunda hem bulgur hem piriñ pilavı yapılıyor.

---