



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARS KAZI

Anadolujet Magazin

Kışın ilk karının ardından, çok geçmez, yemek tutkunlarının aklına da kaz düşer. Pişirmesi biraz zahmetlidir ya, lezzeti de damaklara sığmaz!

Dünya genelinde pek çok mutfağın en özel lezzetlerinden biri kaz eti. Dünyanın en lezzetli kazlarından biri ise Kars kazı. Belki Pekin ördeği kadar meşhur değil ama ondan çok daha lezzetli olduğunu söyleyen dünyaca ünlü gurmeler var.

Kars kazı yalnızca yayla ve mera besiciliği ile yetiştiriliyor. Bu pek çok açıdan iyi bir durum. Bu sayede kaz eti en doğal hâliyle sofralarımıza geliyor hâlâ.

Eskiden sadece köylerde, evlerde pişirilir ve mutlaka kar erimeden tüketilirdi ama artık saklama koşulları geliştiği için yazın bile bu muhteşem lezzetin tadını çıkarmak mümkün. Kars kazı her geçen gün biraz daha ünlendikçe, lezzeti çok daha geniş coğrafyalara yayıldıkça ve saklama koşulları sayesinde çok daha uzaklara ulaştıkça, Kars'taki besiciler de işe daha sıkı sarılıyor.

Kar düşer düşmez kesilip tüyleri yolunan kaz bir hafta tuzlu suda bekletiliyor ve ardından üzerlerine un serpiştiriliyor. Ayazda dört ya da altı hafta arasında kurutulan kazlar, soğukların devam etmesi hâlinde mayıs ayına kadar ambarlarda muhafaza edilebiliyor.

Tuzla ovulup saklanan kaz eti, çok lezzetli olmasının yanı sıra içindeki vitamin ve mineraller dolayısıyla da son derece faydalı!

Hemen belirtelim; kaz etini sakın düdüklü tencerede pişirmeyin; lezzetini ortaya asıl çıkaran, onu yavaş yavaş pişirmek.

Mevsimin ilk kaz lezzetlerini hazırlamak için Kars'a sipariş verdik. Özel vakumlu paketinde kazımız birkaç gün içinde geldi. Oldukça yağlı bir kaz bu. Paketinden çıkarınca ilk iş olarak, kazı tümü suyun içinde kalacak şekilde buz dolu bir kaba yerleştirip dört saat bekletiyoruz. Bunu yapmak önemli çünkü buzlu su, kazın hem fazla tuzunu alıyor hem de kesim işleminden kalan kanı arındırıyor.

Sıra ön pişirmeye geldi. Herhangi bir kaz yemeği pişirekseniz, ilk iş olarak bu ön pişirmeyi yapmanızı öneririm. Bu sayede etiniz çok daha yumuşak, sulu ve lezzetli olur.

Malzemelerin tümünü (2 orta boy havuç, 2 orta boy kök kereviz, 1 orta boy kuru soğan, 1 baş sarımsak, 1 tutam kekik, 1 tutam biberiye, 2 defne yaprağı, 10 gr tane karabiber) küp küp doğrayıp büyük ve derin bir tencerede kavurun. Tencereye su ve tuz ekleyin. Kazı buzlu sudan çıkarıp güzelce yıkadıktan sonra tencereye koyun.

Kaynadıkça suyun üzerinde yağlar birikecek; muhteşem kaz yağı! Lezzetin en önemli sırlarından biri de ön pişirme sırasında çıkan bu yağ. Kaşıkla yavaşça topladığınız yağı bir kâseye alın. İki saat bu şekilde pişirin.

Şimdi bu enfes kaz ile harika lezzetler hazırlayabilirsiniz.



