



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ DOLMASI İÇİ

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
300 gr soğan (kabukları soyulup piyaz doğranmış)
500 gr elma (kabukları soyulup, sert kısımları çıkarılarak ince ince dilimlenmiş)
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 portakalın suyu
3 sap maydanoz
7-8 adaçayı yaprağı (ya da 3 tatlı kaşığı kuru adaçayı)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
500 gr patates püresi

Yağı orta boy bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Soğanları ekleyip renkleri hafif pembeleşene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, baharatlı elma ve soğan karışımını süzgeçten geçiriniz. Patates püresi ve portakal kabuğu rendesiyle karıştırarak, oldukça koyu bir harç yapınız. Harcı tadıp dilerseniz biraz baharat ekledikten sonra kullanınız.

Not: Bu harç, kaz doldurmada kullanılan en iyi harçlardan biridir. İyice baharatlanması gerektiğinden, kullanmadan önce tadarak gerekirse biraz daha tuz ve biber ekleyiniz. Bu miktar bir kazı doldurmaya yeterlidir.