



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAZ DOLMASI

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

1 Kaz (yaklaşık 3,5-4 kg)  
2 çay kaşığı tuz Kimyon  
1 yemek kaşığı Mercan köşk  
Tuz  
Karabiber  
2 Elma  
2 Portakal  
3 adet taze Soğan  
250 ml Kaz suyu  
Nişasta

Kazın kanat uçlarını, oluşmamış yumurtalarını ve yağlarını dışarı alınız, yıkayınız ve süzdürünüz.  
Bir kabin içine toz kimyon, mercan köşk, tuz ve karabiberi karıştırın ve kazın her tarafını bu karışımla ovun.  
Kazın bu baharat karışımını yaklaşık 15 dakika kadar çekmesini bekleyin.  
Bu arada elma ve portakalları iyice yıkayın, kabukları ile büyük parçaları halinde doğrayın ve kazın karın boşluğunu doldurun. İsteğe göre açılan bu kesiti kurdanlarla kapatın.  
Gurme-kızartma kabını bir parmak kadar sıcak su ile doldurun. Kazı göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde gurme-kızartma kabının içine yerleştirin ve taze soğanları kazın etrafına koyun ve kızartın.  
Kazı pişirme süresinin yarısında çevirin ve çıkan yağı tencere boşaltın.  
Pişirme süresinin sonunda kazı dışarı alın ve kısa bir süre dinlenmeye bırakın.  
Portakal-elma dolgusu yemek için değil sadece lezzeti arttırmak için düşünülmüştür.  
Taze soğanları çıkartın, kızartma sosuna yaklaşık 250 ml kaz suyu doldurun ve ocağın üstünde iyice kaynatın.  
Gerekirse suda çözdüğünüz nişasta ile kıvamı koyulaştırın ve tatlandırın.