



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ DOLMASI

- 1 Kaz
- 1 Fincan fıstık
- 3 Soğan
- 1 Bardak piring
- 2 Kaşık sade yağ
- Tuz, biber
- 1 Fincan üzüm

Temizlenmiş bir kazı bol suda haşlayınız, süzünüz, kurulayıp kızartınız. Kazın ciğer ve iç organlarını acısını ayırınız, biraz haşlayınız; kalın tencereye koyunuz. İçine ince çentilmiş soğan, sade yağ fıstık, üzüm atınız, biraz da tuz serpip kuvvetli ateşte on, dakika çeviriniz. İstenen miktarda yıkanmış piring koyarak pembeleşinceye kadar kızartınız. Sonra tencereyi hafif hafif silkerek; piring kabarıp ilik gibi oluncaya kadar karıştırınız. Pişince tabağa alınız, kazı parçalayıp üzerine diziniz.