



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ DOLMASI

Bütün ve yağlı bir kazı temizce yıkayıp içini ve dışını tuzlayınız. Büyük bir tencereye koyunuz. Üzerine yeteri kadar su koyup ateşe oturtunuz ve kaynatınız. Kaynayınca köpüğünü alınız ve etin yumuşamaya yakın zamanında sudan çıkarınız.

Kazın ciğerini, yüreğini ve diğer iç organlarını ufak ufak doğrayınız. Yeteri kadar çentilmiş soğan ve tuz ile sade yağda kavurunuz. Sonra da yeteri kadar en iyi cins pirinci yıkayıp buna ilave ediniz. Bundan sonra pirinç pembe bir hale gelinceye kadar yeniden kavurunuz.

Bundan sonra kazın suyundan birer parça yedirerek pirinç yumuşamağa yakınlaştıkta istendiği takdirde, kıyılmış dereotu serptikten sonra ateşte 1 - 2 kez çevirip indiriniz. Üstüne tarçın ve daha başka baharatı serpiniz. Bu içi, kazın içine doldurunuz. Fakat tepe tepe koyarak sıkışık bir hale getirmeyiniz. Sonra kazın karnını dikip, üzerine soğan suyu ya da yoğurdu tarçın ile sürüp fırın tavaasına koyarak biraz suyundan koyup fırına sürünüz, iki tarafı da nar gibi kızarana kadar bırakınız, istenirse ciğeri kavururken ayıklanmış fıstık, kuş üzümü ya da badem ile çekirdeksiz üzüm de karıştırılır. Tuzu gerek içine, gerekse haşlanacak suya dengeli koyup zehir gibi tuzlu yapmamalı.