



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ DOLMASI

Hazırlanmış çiğ kazı suda haşlamalı. Çıkarıp suyu süzöldükten sonra, kızartılmalıdır. İçi için; bir kab içinde ince kıyılmış soğan biraz yağla ve küçük doğranmış kaz ciğeri beraberce kavrulur. Kabuğu soyulmuş domates veya salça ve 4 bardak su ilave edilerek ciğere katılır. Su kaynayınca; tuzlu suda ıslanmış temizlenmiş pirinç salınır. Pilav suyunu yarı yarıya çekince fıstık ve üzüm ilave edilir. Pilav suyunu çektikten sonra üzerine yağ dökölür. Yarım saat sonra karıştırılarak kıyılmış dereotu konur. Hazırlanan pilav bir tabağa koyup, üzerine parçalanmış kazı da yerleştirdikten sonra, sofraya getirmelidir.