



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ ETLİ ÜÇLÜ PİLAV (ARDAHAN)

Serhat Kalkınma Ajansı

1 bütün Kaz
1,5 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı bulgur
1 çay bardağı tel şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
Kaz eti suyu
Sıcak su
Tuz

Kazı tencereye alın ve yeteri kadar suyla 4-5 saat kadar pişirin. İçine büyükçe doğranmış soğan, tane karabiber ve defneyaprağı katabilirsiniz. Pişen kazı fırın tepsisine alın ve üzerine fırçayla yağ sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin. Pilavı hazırlarken; tencereye önce tereyağını ve şehriyeyi koyup kavurun. Ardından ısıtılmış pirinci ve bulguru ekleyip biraz daha kavurun. Kaz eti suyunu ve sıcak suyu koyun. Tuzunu da ilave edin ve kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Servis tabağına pilavı koyun. Üzerine pişen kazı dilerse bütünü olarak ya da parçalayarak koyun.

Not: Kaz eti haşlandıktan sonra fırında kızarmalıdır.

