



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ ETLİ YUFKA

- 1 adet parçalanmış kaz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 2 su bardağı un
- 125 gram margarin

Önce parçalanmış kaz etleri iyice yıkanıp içinden çıkan bütün yağlarıyla beraber tuz ilave edilip haşlanır. Haşlanan etler sudan alınır suyun yağı bol olursa yufka çok lezzetli olur o yüzden yarım paket sana klasik yağ eklenir. Hamura bir ölçü veremedim çünkü yufka insan sayısına göre çoğaltılıp azaltılabiliyor. Ben 25 yufkadan yaptım ama normalde 15 yufka yeterli önce bir kaba 1 yufka 1 avuç una eşdeğer olarak kaba koyulur, içine yumurtası kırılır su ilave edilir, hamur yoğrulur. Elmadan az küçük toplar yapılır oklava ile açılır fırın önceden kızdırılır. Açılan hamurlar fırın teline yayılır. Hafif pembeleşince alınır bir kenara koyulur. Hamurlar fırının en altına da konulabilir işlem daha hızlı biter. Bütün yufkalar pişince tepsiye 1 yufka kırılarak koyulur ılınan et suyu üzerine gezdirilir. Yufkaları kırıra kırıra et suyu ilave edilir. Çok sulu olmaması gerekir lezzeti kaçır üzerine kaz etleri dizilir kırmızı toz biber gezdirilir 180 derecelik kızgın fırında suyunu çekmesi için 15 ,20 dakika bekletilir.

