



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ FIRIN (KARS)

Ömür Akkor

Kaz büyük bir tencerede iki saat haşlanıyor. Sonra tepsiye dizilip fırına veriliyor. Bu sırada haşlama suyundan pilav (bulgur yada pirinç) yapılıyor ve ikisi beraber afiyetle yeniliyor. Burada önemli husus kazın haşlama suyuna tuzunu ve yağını bıraktığı için pilava ilave yağ yada tuz konulmuyor. Pirinç yada bulgur pilavı ile servis yapılan kazı derseniz iki pilavla da servis edebilirsiniz ancak ayrı ayrı iki tencerede değil aynı tencerede yan yana yapabilirsiniz. Zira Kars'ta böyle yapılıyor.
