



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAZ GÖĞSÜ TATVAN (BİTLİS)

Kazdan, her biri yüzer gram gelecek irilikte göğüs parçalarını ayırmalı. Bir dövencele bunları döverek yassılaştırmalı.

Bir tavaya 40 gram margarin yağıyla iki çorba kaşığı zeytinyağını koyup ısıtmalı. Yağ ısınınca kaz göğüslerini içine atıp her yanlarını nar gibi kızartmalı. Kabın ağzını örtmeli ve kaz göğsünü 7-8 dakika daha pişirmeli. Kaz göğüsleri pişince bunları sıcak bir yerde tutulan servis tabağına almalı. Yanına sote edilmiş bir sebze koyduktan sonra sıcak sıcak servis yapmalı.

---