



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ İÇİ (KÜTAHYA)

Yöremizin Yemeği Annemin Emeği Projesi

Bütün Kaz
Kuru Yufka (8-10 adet)
Tuz
1/2 çay bardağı sıvı yağ

Kaz bütün bir şekilde tencereye konulur, üstünü geçecek kadar su ve tuz eklenir.
45 dakika pişirilir. Pişmesine yakın suyundan bir miktar alınır.

Suyu çektikten sonra önlü arkalı kızartılır. Kuru yufkalar parçalanıp kaz suyuyla ıslatılır ve yumuşayana kadar bekletilir.

Tavaya bir miktar sıvı yağ bir miktar kazın yağı ve yumuşayan yufkalar konulur, kızartılır.
Geniş bir tepsiye taban olarak yufka üstüne de tiftiklenen kaz eti konulur ve servis edilir.

