



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ KEBABI

Ayıklanmış ve ütülenmiş kazın boynunu, omuzları çizgisinde kesiniz. Kesilen yeri örtmek için boynunun derisini bırakım/.. Kanat uçlarını kesiniz, un ile ovarak kokusu gidinceye dek yıkayınız. İçini dışını bol soğan suyuna bulayıp 1 saat bırakınız. İçini tuzlayıp iğneyi sağ bacağına etinden geçirerek açılan yerlerin derilerini birleştirip dikişiniz. Yalnız kanatlarını düzgün sararak sol bacağına geçiriniz. İpliği oradan geri çeviriniz. İki ucunu birleştirip kuvvetli bir düğüm yapınız. Sonra şişe geçiriniz, orta ateşte pişiriniz.

Not: Kazı bu şekilde fırında da pişirebilirsiniz. Kaz kızarıırken koyuverdiği yağını alıp saklayınız; bazı yemeklerde bu yağ kullanırsınız, yemek lezzetli olur. Kızardıktan sonra kanat ve bacaklarını aldıktan sonra ön tarafını uzunlamasına keserek kemiksiz dilimler çıkarıp tabağa koyunuz. Kalan iskeletten salçalı bir yemek yapabilirsiniz.
