



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ

Kazın eti ağır ve sindirimi güçtür. Genç, yağlı ve yumuşak da da olsa yine erkek hindi kadar beğenilmez. Büyük sofralarda kaz verilmez. Fakat aile arasında pek beğenilir. Ciğerinden yapılan hamur v.b. iyi olur. Kaz palazı daha iyidir. Kazın kokusu biraz ağırcaadır. Kümeste beslenen ve yiyeceğine dikkat edilen kazın kokusu hafif olur. Beslenmiş bir kazı temizledikten sonra kışın 2, yazın 1 gün bayatlatmak üzere havadar bir yere asınız.
