



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ SUYUNA ÇORBA

Kaz etlerini uygun büyüklükte parçalara ayırdıktan, içlerini temizleyip mükemmel yıkadıktan sonra, tencereye yerleştirerek bol su ile ateşe koymalıdır. Kökleriyle bir demet maydanoz, bir iki havuç ve soğan da ilâve edilmelidir. Etler, söğüş haline gelmek üzere iken pirinç veya şehriyeyi koymalıdır ve tuzunu da atmalıdır. Etler ve (garnitür sebzeler) tamamen pişince tencereyi indirip kazın haşlanmış ciğerlerini doğrarak çorbada bırakıp söğüş halindeki etleri ayrıca tabağa alıp ya kuru sade olarak, yahut et suyunu da katarak kaz haşlaması gibi yenir. Yahut, etler de ciğerle birlikte çorbanın içine doğranır.