



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAZ TASKEBABI

Kazın yağlı kısımlarını parça parça ve düzenli bir biçimde doğrayınız. Üstüne tuz, biber ve istediğiniz baharatı ekerek bir gece dinlenmeğe bırakınız. Ertesi gün kanı ve suyu süzöldükten sonra soğan suyu ile karıştırıp ateşe pişmeğe koyunuz. Pişince bir tabağa istif edip sofraya getirip sıcak sıcak yiyiniz.

---