



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ TİRİDİ (BOLU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 bütün kaz
2 su bardağı bulgur
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Su
Tuz
Tiridi için:
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Su
Kaz eti, suyu, yağı

Bir bütün kaz tencereye alınır. Sıcak su ilave edilip, uzun süre pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tuz ilave edilir. Pişince 180 derece fırında kızartılır. Pilavı için soğan, tereyağı ve sıvı yağ karışımında kavrulur. 2 bardak bulgur ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Sıcak su ve tuz ilavesiyle pişirilir. Tiridi için un, su, tuz karıştırılarak hamur yapılır. küçük bezelere ayrılır. Merdane ile açılır. Teflon tavada veya sacda pişirilir. Üçgenlere kesilir. Kazın haşlandığı yağlı suya batırılan tiritler servis tabağına alınır, üzerine bulgur pilavı ve parçalanmış kaz eti konarak servis yapılır.

