



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ TİRİDİ (KAVAK SAMSUN)

1 Kg ince bulgur
1Kg Tirit ekmeđi(Yufka)
1Kg kaz eti
½ Kg kaz yađı
Yeterince tuz

Kaz etinin yağlı kısmı ayrıldıktan sonra yeterince tuz ilave edilerek haşlanır, ayrılan kaz yağı küçük küçük doğranarak eritilir. Eritilen yağ ile üçgen şeklinde kesilen tirit ekmeği (yufka) yağlanır, daha sonra haşlama suyuyla bulgur pilavı yapılır. Didiklenen kaz eti bulgur pilavının üzerine dökülerek, yağlanan tirit ekmeği banılarak yenir.

Not: Kavak İlçemize özgü, sadece kış aylarında yapılan ve yenilen kaz tiridi, kendine özgü tat ve lezzetiyle, değişik tat ve lezzet arayanlara alternatif oluyor.

[ML® Tamtak Tiridi için tıklayın](#)

[ML® Tamtak Tiridi Videosu](#)
