



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZ TİRİDİ (KÜTAHYA)

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

1 adet (Mümkünse besiyeye atılmış) Kaz

15 adet kurutulmuş yufka

Tuz

1 çay bardağı ay çiçek yağı

Kaz kesilir, temizlenir ve haşlanır. Daha sonra pembeleşince kadar kızartılır. Tuz ilave edilir. Yufkalar kırılır, nemlendirilerek, üstü kapatılıp yumuşamaya bırakılır. Aynı işlem kazın suyu ile 2-3 defa tekrarlanır. Demlenen yufkalar bir tencereye alınarak ısıtılır. Kazın yağı ile birlikte yufkalara yedirilir. Yufkalar ne çok yumuşak ne de çok kuru olmalıdır. Sonra üzerine kaz bütün olarak veya yarım olarak konur. Sunum :Genel adet kaz tirdinin bütün olarak sofraya getirilip, etlerinin bir bilen tarafından ayrılması ve dağıtılmasıdır. Yanında mevsimine göre turşu (domates veya biber) ile servis edilir. (Aslanapa Yöresinde daha çok bilinir.)

