



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ TİRİTİ (SAMSUN)

<https://karadeniz.gov.tr>

Kaz
Bulgur
Yufka
Undur

Kaz Kesildikten sonra tüyleri iyice temizlenir. Karnı yarılarak iç organları ve iç yağları çıkarılır. Yüzülen kazın eti yeterince su ve tuz konarak bir tencerede pişirilir. Pişen kaz eti kemiklerinden alınarak küçük parçalara bölünür ve bir tepsiye konur. Tencerede pişen kazın et suyu bulgura konularak bulgur pilavı hazırlanır. Kaz Tirit ekmeği, buğday ununun hamurundan açılır. Hamur, oklava veya merdane ile ince yufka haline getirilir. Sac üzerinde pişirilen yufkalar katlanarak, üçgen şekilde sekiz parçaya bölünür. Bu işler devam ederken kazın iç ve dış yağları küçük parçalar halinde kesilerek bir tencere veya tavada eritilir. Bu yağın içerisindeki kıkırdaklar alınarak daha önce pişirilen bulgur pilavına katılır ve pilava damak tadı vermesi sağlanır. Yufkalar eritilen kaz yağı ile bir kaşık üzerine dizilerek yağlanır. Büyükçe tepsiye önce bulgur pilavı; sonra üzerine bolca küçük parçalara ayrılmış kaz etleri konur. Tepsinin kenarına tirit ekmekleri yerleştirilir.

Not: Tirit daha ziyade kış aylarının uzun gecelerinde bir araya toplanan erkeklerin sohbet toplantıları için hazırlanan bir yemektir. Tirit sadece bir yemek çeşidi değil, insanların sosyalleşmesine sebep olan olgulardan biridir. Birlik ve beraberliğin pekişmesini sağlamak amacıyla bazen köy odalarında, bazen köyün ileri gelenlerinin evlerinde tüm köylülerin katılımıyla geleneksel olarak yapılmaktadır. Bu nedenle tirit yemeği sevgiyi, muhabbeti, cömertliği, birlik ve beraberliği ifade etmektedir. Kırmızı et veya tavuk etiyle de yapılabilen tirit, Samsun'un birçok ilçesinde kaz etiyle yapılır. Tirit için yetiştirilen kazlar, kış aylarında besiyeye alınırlar. Böylece daha yağlı ve lezzetli olurlar.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 13.12.2024