



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZ TİRİDİ (SAMSUN)

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 ve yağı

Bir bütün kaz tencereye alınır. Sıcak su ilave edilip pişmeye bırakılır. Pişince fırında kızartılır. Pilavı için; soğan, tereyağı ve sıvı yağ karışımında kavrulur. Bulgur ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Sıcak su ve tuz ilavesiyle pişirilir. Tiridi için un, su, tuz karıştırılarak hamur yapılır. Küçük bezeler merdane ile açılır. Teflon tavada veya sacda pişirilir. Üçgenler kesilir. Kazın haşlandığı yağlı suya batırılan tiritler tabağa alınır, bulgur pilavı ve kaz etiyle servis yapılır.

