



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KAZ TİRİDİ (SAMSUN)

Kaz  
Bulgur  
Yufka

Kaz kesildikten sonra tüyleri iyice temizlenir. Kanatları, pişileri yağlamak amacıyla saklanır.

Kazın yağı bir bıçakla yüzülerek alınır. 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. Küçük lokmalar haline getirilen 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. Ve kıkırdak şeklini alana kadar yağlar pişirilir.

Bu yağın içerisindeki kıkırdaklar alınarak daha önce pişirilen bulgur pilavına katılır ve pilava damak tadı vermesi sağlanır. Sekiz parçaya ayrılan yufkalar eritilen kaz yağı ile bir kaşık üzerine dizilerek yağlanır.

Tirit yemeği hazır hale gelmiştir. Büyükçe tepsiye önce bulgur pilavı; sonra üzerine bolca küçük parçalara ayrılmış kaz etleri konur.

Tepsinin kenarına tirit ekmeği yerleştirilir. Tirit ekmeğinin elle alınıp kaz eti ve pilavın üzerine çöktürülerek yenmesi oldukça lezzetlidir. Yanında üzüm hoşafı, ekşi çalkalaması ayrı bir damak tadı kazandırır.

