



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYEZ BULGURLU KAZ

Anadolujet Magazin

- 1 orta boy kaz
- 2 orta boy pancar
- 1 tutam taze biberiye
- 1 tutam taze kekik
- 2 orta boy kök kereviz
- 4 bebek patates
- 2 orta boy kuru soğan
- 3 baş sarımsak
- 6 defne yaprağı
- 20 g tuz
- 10 g karabiber
- Zeytinyağı
- Pilav için:
- 300 g siyez bulguru
- 20 g kuru yaban mersini
- 1 küçük boy kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam nane
- 1 tutam maydanoz
- 6 kuru kayısı

Diş diş doğradığınız sarımsakları ve soğanı, orta boy bir tencerede iki yemek kaşığı zeytinyağı ile kavurun. Üzerine yıkanmış siyez bulgurunu ilave edip bütün malzeme iyice karışmaya kadar kavurmaya devam edin. Bulgurun üstüne çıkacak kadar sıcak suyu ve ön pişirme sırasında topladığınız kaz yağını ekleyerek pilavı pişirin. Küçük doğranmış kuru kayısı ve kuru yaban mersinlerini, ince kıyılmış dereotu, nane ve maydanozu ilave edip pilavı demlenmeye bırakın. Fırınlamak için patatesi, kerevizi ve pancarı dilediğiniz gibi doğrayabilirsiniz ama kök sebzeleri tepsiye bütün hâlde koymak da mümkün. Geniş bir tepsiye pancarı, kerevizi, kuru soğanı, sarımsakları, defne yaprağını koyup üzerlerine taze kekik, biberiye, karabiber ve tuz serpin. Siyez bulgurlu pilavı kazın içine doldurup fırında 170 derecede bir saat pişirin. Pişirme sırasında fırınınız uygunsa buharlı pişirmeye ayarlamanızı tavsiye ederiz. Yemeğiniz piştiğinde kazı ve sebzeleri geniş bir tabakta bir arada servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:132529 • adı:Siyez Bulgurlu Kaz • gönderen:dolu dolu • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:53