



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE KAZ KIZARTMASI

Malzemeler:

- 1 adet kaz
- 1 adet iri kuru soğan
- 1 adet küçük havuç
- 3-4 dal kereviz sapı
- 5-6 dal maydanoz sapı
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy domates
- 1,5 su bardağı su
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Soğan rendelenir, bir süzgece aktararak suyu elde edilir. Soğan suyu ile kazın her tarafı (içi dahil) ovulur. Tuz ve karabiber serpilir. Bir gece buzdolabında dinlendirilir. Ertesi günü kazın büyüklüğüne uygun bir tencereye daire şeklinde doğranmış havuç, maydanoz ve kereviz sapları konur. Üzerine kaz yerleştirilir. Rende domates, ve parça parça tereyağı eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşe bırakılır. 35-40 dakika sonra kaz çevrilir. Diğer yüzü de 25-30 dakika pişirilir. Servis tabağına aktarılır. Tencerede bulunan malzeme süzgeçten geçirilerek kazın üzerine gezdirilir.