



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE KAZ KIZARTMASI

1 kaz palazı
6 orba kaşığı yağ
2 soğan (orta)
2 havuç (küçük)
3 diş sarımsak
1 bardak su
2 demet maydanoz
tuz
kabak
domates (ya da salça)

Bir tencereye içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış bir kazın içine 2 demet maydanoz sokulur, daha sonra kaz, llre göre su, küçük parçalara doğranmış bir havuç, dörde bölünmüş soğanlar ve tuz konularak, ateşe oturtulur. Suyun ısınmasıyla üzerinde meydana gelen köpükler delikli bir kee ile alınarak atılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve kaz pişirilir. Kaz pişince tencereden çıkartılır ve başka bir tencerede eritilen margarin ve sadeyağda kızartılır. Sonra bu tencereden alınarak kol, göğüs, but, sırt gibi parçalara bölünür ve servis tabağına dizilir. Bu iř bitince kazın kızardığı tenceredeki yağa, öbür tencerede bulunan ve kazla birlikte haşlanan havuç ve soğanlar boşaltılır, 2 - 3 dakika kavrulur, bunun içine kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) ilve edilerek 5 dakika kavrulur. Sonra buna kaz suyu katılır ve yeniden 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra, hepsi süzgeçten geçirilir. Süzgeçten geçen salça tabaktaki kaz parçalarının üzerine dökülerek servis yapılır.