



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ KIZARTMASI (TENCEREDE)

Temizlenmiş besili bir kazın içini dışını bol soğan suyu ile ovunuz, tuz ve baharatlayınız, 5-6 saat bırakınız. Sonra bir tencereye koyunuz, üstüne yarım havuç, kereviz ve maydanoz köklerini kazıyıp doğrayınız. Üzerine kazı yatırınız. Bir buçuk kepçe su, 1 kaşık domates peltesi, 1 kaşık tereyağı koyunuz, kapalı olarak orta ateşe sürünüz. Yarım saat geçince çeviriniz. Pişince kazı çıkarınız, hemen parçalayıp tabağa koyunuz, tencerede kalan malzemeyi süzüp üzerine gezdiriniz.