

Ic Pilavli Kaz Eti

Malzemeler

Kazin Pismesi Icin Malzemeler:

1 tane temizlenmis kurutulmus kaz

Duduklu tencere

Su

5-6 tane tane karabiber

1 tane butun sogan

1-2 dis sarimsak

Kaz Etinin kavrulmasi Icin:

1 yemek kasig tereyag

1 tane defne yapragi

Kekik,pul biber, karabiber

Ic Pilav Icin Malzemeler:

2 su bardagi pilavlik pirinc

1 tane incecik dogranmis kuru sogan

1 yemek kasigi dolmalik fistik

1 yemek kasigi kus uzumu (dolmalik uzum)

2 yemek kasigi tereyag

1/2 demet ince kiyilmis maydanoz

1/2 demet kiyilmis dereotu

1 cay kasigi dolma baharati

1 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi toz seker

Tuz

Yapilisi

Kazin Pisirilmesi: Oncelikle kazinizi temin edin , temin edilen kazinizi sicak su icinde 20 dk bekletin, daha sonra bolca yikayin,(tuzlanmis bir urun oldugundan cok iyi yikanmalidir) kazinizi duduklu tencerenize uzerini gececek kadar su koyun,, sogani sarimsaklari ve defne yapragini ilave edin 1- 1,5 saat pisirin, duduklu tenceden cikardiginiz kazin kemiklerini ve derisini ayiklayin, tava icinde tereyag koyarak guzel kavurun, pul, kekik,karabiber koyun pilav pisince pilavin uzerine koyun sicak olarak servise sunun

Ic Pilavin Yapilisi: 2 su bardagi pirincinizi sicak suda 1 saat islatin iyice yikayin ve suzun, pilav tencerenize tere yaginizi koyun icine sogani koyun kavurun, fistiklari ilave edin kavurun daha sonra suzulmus pirinci koyun ve iyice kavurun,islatilmis ve yikanmis kus uzumlerini koyun, pirincinize gore suyunu (kaz suyu) koyun baharatlari ve yesillikleri ilave edin pismesini saglayin. Bir kek kalibinin dibine etleri koyun uzerine dinlenen pilavi koyun, ters cevirin ve servis yapin.ellerimize saglik