

Samsun Kaz Tiridi

Toplam 305 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Samsun Kaz Tiridi (Kaz Asma), Kavak ilçesinin coğrafi işaret tescilli kış yemeğidir: bütün kaz haşlanarak kaz suyuyla bulgur pilavı pişirilir, yufkalar aynı yağlı suya batırılarak tepsiye dizilir, üzerine didiklenmiş kaz eti ve eritilmiş kaz iç yağı yayılır.

Malzemeler

- 1.5 kg Kaz eti
- 5 adet Kuru yufka
- 300 gr Bulgur (köftelik)
- 600 ml Kaz suyu (haşlama suyundan)
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Bütün kazı temizleyip iç yağını tencereye alıp üzerini geçecek su ekleyin.
- Kaz 2 saat kısık ateşte yumuşayana kadar haşlayın suyunu ve etini ayırın.
- İç yağı tavadan eritip 15 dakika kadar bekletin, yağ süzüp kenara alın.
- Bulguru sıcak kaz suyunda 20 dakika tane tane pişirin, tuzla terbiye edin.
- Yufkaları sıcak kaz suyuna batırarak tepsiye serili dizin.
- Bulgur pilavını yufka katlarına yayarak didiklenmiş kaz etini iri parçalar halinde dağıtın.
- Eritilmiş kaz yağını üzerine gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufka kaz suyuyla 1 saat 11 dakika kuruması için suyu azar azar ilave edin. Eritilmiş kaz iç yağı klasik tarifin imzasıdır tereyağı ile değiştirilirse otantiklik kaybolur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında bol soğan ve közlenmiş yeşil biberle, isteğe göre yöresel sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten