

Kaz Tiridi - Samsun

Süre: 3 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 2 Saat 45 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 adet kaz budu (yaklaşık 1,5 kg)
- 1 kuru soğan, dörde bölünmüş
- 2 defne yaprağı
- 1,5 su bardağı yarma (aşurelik buğday)
- 6 adet ince yufka
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten içerir.

Ön Hazırlık:

Yarmayı yıkayıp 1 saat ılık suda bekletin; bu bekleme hazırlık süresine dahildir. Kaz suyunun üstünde biriken yağı almak için kepçe hazırlayın.

Yapılışı:

1. Kaz etini haşlayın:

- Kaz butlarını soğan, defne yaprağı, tuz ve üzerini geçecek kadar suyla tencereye alın; kaynayınca köpüğü alın.
- Kısık ateşte 2-2,5 saat, et kemikten kolay ayrılana kadar pişirin. Haşlama suyunu süzerek ayırın.

2. Yarmayı pişirin:

- Islanmış yarmayı süzüp tencereye alın; üzerini 2 parmak geçecek kadar kaz suyu ekleyin.
- Kısık ateşte yumuşayıp suyunu çekene kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin; gerekirse sıcak kaz suyu ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Yufkaları tiritleyin:

- Yufkaları dört parçaya bölüp geniş servis tepsisine kat kat yayın.
- Kaz suyunu yufkaların üzerine kepçeyle azar azar dökün; yufkalar ıslanmalı ama lapa olmamalıdır.

4. Kazı ekleyip servis edin:

- Kaz etini kemiklerinden ayırıp iri parçalar halinde didikleyin. Yufkaların üzerine yerleştirip eritilmiş tereyağını gezdirin.
- Yarmayı ayrı veya tepsinin kenarına alarak sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yufkalar kaz suyunu çekmiş ama şeklini koruyor olmalı; yarma yumuşak, kaz eti kemikten kolay ayrılır durumda olmalıdır.

>> **İpucu:** Kazın yağlı suyunu kullanmadan önce yüzeyindeki fazla yağı alın; tiridin ağırlaşmasını önler.

Saklama:

Et, yarma ve ıslatılmış yufkayı ayrı saklayın. Kapalı kaplarda buzdolabında 2 güne kadar dayanır; yufkayı servis öncesi sıcak kaz suyuyla ıslatın.

Kiraz'ın Mutfağı