

# Kars Kaz Etli Pilav

Toplam 130 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 110 dk 6 kişilik Zor ~650 kcal Açılış 18/10

Kars kaz etli pilav, tuzlanmış kaz haşlayıp suyuyla bulgur ya da pirinci pişiren güçlü aromalı pilavdır.

## Malzemeler

- 1 kg Kaz eti
- 2.5 su bardağı Pirinç
- 4 su bardağı Kaz suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Kaz etini bol suda 75 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti sudan alıp parçalara didikleyin.
3. Pirinci yıkayıp 20 dakika 1 litre suda bekletin.
4. Soğan tereyağında 5 dakika yumuşatın.
5. Pirinci ekleyip 4 dakika tane tane kavurun.
6. Sıcak kaz suyunu ekleyip pilavı 18 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Kaz etini üstüne yayıp pilavı 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Kaz suyunun yağlılığı kullanmak pilavı parlak yapar ama ağırletirmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaz etini pilavın üstüne didikleyip turşu ve ayranla sunun.

## Alerjenler

Süt