

Samsun Kaz Tiridi

Toplam 185 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Samsun kaz tiridi, haşlanmış kaz eti, yufka ve et suyuyla kat kat kurulan güçlü bir kış yemeğidir.

Malzemeler

- 1.5 kg Kaz eti
- 5 adet Kuru yufka

Servis için

- 300 gr Yoğurt
- 60 gr Tereyağı

Yapılış

- Kaz etini 2 saat haşlayın.
- Yufkaları et suyuyla 1 slat tabağa dizin.
- Eti didikleyip yoğurt ve tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları et suyuyla azar azar 1 slat fazla su yufkaları hamurlaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt