



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN KUYRUK YAĞI ERİTMESİ

İhtiyaca göre, alınacak bir kaç kuyruğu, kuşbaşı doğramalıdır. Bunları, ateşte büyük bir tencereye koyarak karıştırmağa başlamalıdır. Kuyruk parçaları sularını koyvermeğe, erimeğe başlayıp halis yağ çıkıncaya kadar devamlı karıştırmalıdır.

Kavrulup, kıkırdak olan parçaları kızarınca tencereyi ateşten indirmezden evvel, kuyruk yağının kokusunu gidermek için, diğer kokulu maddeler de ilâve edilir.

Bunlar da şunlardır :

Bazıları kuyruğun dörtte biri kadar tereyağı katarlar.

Bazıları, hem süt, hem tereyağı koyarlar.

Diğerleri, kokulu elma atarlar.

Hattâ kaşar peyniri ilâve ederler.

Bu maddelerin, kuyruk yağını hayli tasfiye edecekleri meydandadır. Bu maddelerden, her hangi biri veya ikisi tencerede eriyip kuyrukla karıştırılmasından sonra, artık tencereyi ateşten alıp diğer bir kaba süzmeli ve münasip miktar tuz dahi ilâve ederek, daha kaynatmalı. Yüzünde meydana gelecek son yabancı maddeler ve köpükleri de aldıktan sonra, tekrar süzüp yağ tenekelerine saklamalıdır.

Not: Doğal ve temiz bir yağdır. Eskiden bir çok evde bu yağa rağbet ederler ve uğraşırlardı. Kuyruk yağı için, Karaman koyunu aranır. Zira, kuyrukları sıkıdır.