



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## AV ETLERİ

Av etleri, Tüylüler (keklik, sülün, çulluk, ördek, vb.) ve Tüysüzler (Elik, dağ keçisi, tavşan, vb.) ile taze yenenler ve bekletilerek yenenler şeklinde sınıflandırılırlar.

Sülün: Tüyünün içerisinde 2-3 gün bekletildikten sonra ydndir.

Bıldırcın, keklik, yaban ördeği ve küçük kuşlar: Bunlar, tüfekten yere düşer düşmez yenilirler.

Çulluk: 5 ile 8 gün tüyünün içinde bekletildikten sonra yenir. Pişirirken çulluğun içi temizlenmez, yalnız ensesinden gırtlığı ve taşılığı çıkar, bağırsakları ile yenir. Çünkü, çulluğun ödü ve pisliği yoktur.

Tavşan: En makbulü 8-9 aylık tavşanlardır. Filetosu hemen yenir, diğer kısımları 3 gün ile 5 gün marinade (terbiyede) bekletildikten sonra yenir. Genç tavşanın ayakları ince olur. Ayaklarının arkasındaki biraz yukarıdaki tırnaklar çok küçüktür; tüyleri parlak ve düzdür. Ön ayaklarının üzerinde mercimek gibi çıkıntılar vardır ve kulağını tutup çektiğiniz zaman çabuk yırtılır.

Yaşlı tavşanın eti lifli ve sert olur. Tavşan yaşlandıkça tüyleri kıvrıkcık olur. Suratı düz dörtköşe biçimindedir.

Karaca, dağ keçisi, geyik: Filetoları hemen yenir. Butları 24 saatle 3 gün arası marinade bekletildikten sonra yenir. Diğer kısımları 8 gün marinade bekletildikten sonra yenir.

Av etleri siyah olur. Siyah etler beyaz etlerden daha lezzetlidir, yalnız hazmı biraz daha ağırdır. Etleri fazla yumuşatmak için özellikle tüyünün içinde gereğinden fazla bekletmek doğru değildir. Çünkü, but kısımlarının üzerinden geçen küçük damarlar yeşillenmeye başladığı zaman zehirlenme olabilir. Bu bakımdan halk arasında söylenen, «av etleri çok bekletilmeli ve hatta çulluk kurtlanmalı» düşüncesi doğru değildir.

Not: Av etlerinizi daima taze alınız. Kendiniz gerektiği kadar bekleterek pişiriniz.

---