



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AV HAYVANLARININ HAZIRLANMASI

Bıldırcın, keklik, sülün ve tavşan gibi havyanlara av hayvanları denir. Bunlarla yapılan yemeklere de av yemekleri denir. Bu hayvanların etleri çok lezzetli ve besin değerleri bir hayli yüksektir. Av hayvanları avlandıktan hemen sonra başları geriye kadar kesilip kanları akıtılmalıdır. Tüyları vücutları sıcakken yolunmalı içleri temizlenmeli ve rendelenmiş soğan, sirke ile ovulup 2-3 gün buzlukta ağzı kapalı bir kap içinde bekletilmelidir. Bu şekilde temizlenip hazırlanan av etleri hem lezzet bakımından, hem de çabuk pişmesi bakımından oldukça makbuldür. Av kuşları da aynen kümes hayvanları gibi temizlenir.

© lezzetler.com tarif no:46741 • adı:Av Hayvanlarının Hazırlanması • gönderen:müberra • indirme tarihi:12.03.2025 - 23:48