



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AV HAYVANLARININ TEMİZLENMESİ

Bıldırcın ve yaban ördeklerinden başka, çoğunlukla bütün av kuşlarını yolmadan, içlerini temizlemeden, cinslerine göre bunları 2 - 10 gün arasında bayatlatmak zorunluluğu vardır ve bu bayatlatmak niteliği de, buzdolabı benzeri gibi rutubetli yerlerde üstüste istiflenmiş, hattâ yanyana sıralanmış bir halde değil de, soğuk ya da serin, fakat rutubetsiz yerlerde çoğunlukla da gagalarından, fakat sülün gibi hayvanları da ayaklarından asılı olarak, bekletmek gereği vardır.

Yaban ördeği gibi içleri kokan hayvanların ise; tüylerinin yolunması, içlerinin hemen temizlenmesi gerektiği gibi, aynı zamanda da bunların içlerindeki çamur, balık ve benzeri gibi kokuları gidermek gereği de vardır. Bunun için de, temizlenmiş bu hayvanların gerilerinden içlerine, kor haline getirilmiş kızgın birer kömür parçası sokarak kömür sokulan kısımların üstlerini kalınca ıslak bir bezle örtmek ve kömür içlerinde iyice sönmüceye kadar bırakmak, sonra da kömürü çıkararak, bu hayvanların içlerindeki hoşça gitmeyen kokuyu yoketmek gerekir. Aksi halde lezzetli, yumuşak ve kokusuz bir av eti yemek olanaksızdır.

---