



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAĞLIÇ

Kıvırcıktan sonra tercih edilen koyun eti dağlıç etidir. Dağlıç, beyaz dağlıç ve kara dağlıç olmak üzere ikiye ayrılır. Kara dağlıcın eti biraz koktuğundan makbul değildir. Beyaz dağlıcın eti daha lezzetlidir. Beyaz dağlıçta kuyruğun üstü geniş, ortası yarık, altı ise parmak biçiminde sarkmaktadır. Kara Dağlıcın kuyruğuysa daha ensizdir. Sarkan bölümüyse daha uzundur.

---

© lezzetler.com tarif no:10463 • adı:DAĞLIÇ • gönderen:Aycan • indirme tarihi:12.04.2025 - 20:41