



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ET CİNSLERİ

Etin çeşitleri, lezzeti, kullanıldığı yemek türleri kesilen hayvanın cinsine göre değişir. Etler cinslerine göre şöyle sınıflandırılır:

Dana eti — İki haftalıktan iki buçuk aylağa kadar olan yavru sığırlara dana denir Daha büyük çağdakiler de bazen dana diye satılmaktadır. Dana eti. sığırdan daha körpe, daha yumuşak olur. Sığıra oranla daha az yağlıdır.

Sığır eti — İyi bir sığır eti. renginin parlaklığı, diriliği ile belli olur. öteki etlerden daha az yağlı olduğu için tercih edilir.

Kuzu eti — Bir yaşından aşağı koyun yavrularına kuzu denir. Rengi koyun etinden daha açıktır. Yağı beyaz, kokusu daha hafif olur.

Koyun eti — Bir yaşından büyük kuzular koyun adı ile anılır. Türkiye-de dağlıç, karaman ve kıvırcık olmak üzere üç çeşit koyun vardır. Bunlardan eti en makbul olan kıvırcıktır.

Keçi eti — Mide ve barsak bozukluklarına yol açar nitelikte bir eti vardır. Lezzetli değildir. Bilhassa riisi keçi eti hiç aranmaz. Körpe oğlak eti lezzetlidir.

Deve eti — Ülkemizde kesim hayvanı olarak pek kullanılmaz.

Kümes hayvanları eti — Memeli hayvanların etlerinden farklı bir lezzeti vardır. Tavuk eti hafiftir. Hindi ve kaz etleri de aranan etler arasındadır. Palaz (kaz yavrusu) eti daha çok beğenilir. Ördek eti makbul değildir.

Av etleri — Bildircin, keklik, çulluk, etleri en çok aranan, en beğenilen kuşlardır.