



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLERİN DONDURULMASI

Çiftlik hayvanlarının, etlerinin but, pirzola ve bifteklik kısımlarıyla kümes ve av hayvanlarının etleri dondurulmaya elverişlidir. Dondurulacak etlerin hazırlanması, Konservesi yapılacak etlerin hazırlanmasında olduğu gibidir. Etler taze, çiğ veya pişmiş şekilde dondurulur. Taze etler dondurulurken, et konservesinde olduğu gibi kavanozlanır ama tuz kullanılmaz. Etler kavanozun genişliğine göre dilimler halinde veya küp şeklinde kesilir ve kavanozlara yerleştirilir. Çiftlik ve kümes hayvanlarının etlerini, ağız dibinden daha geniş kavanozlara koymak gerekir. Etler uzun zaman donmuş olarak saklanacaksa, kavanozlara yağı tamamen alınmış et suyu doldurulur. Sonra kavanozlar sıkıca kapatılır ve dondurucuya konur.
