



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN ETİ KIYMASI

Koyun etinin üzerindeki ince ve kaba zarını çıkarınız. Kemiklerinden iyice ayırınız. Koyun etinin sinir ve boş etlerinde bulunan yapışkan maddeleri, kısaca yağ ve ette bulunan yabancı maddelerin hepsini ayırın. Kanı çıkıncaya kadar etleri temizce yıkayın ve sulu olarak kıyınız. Kıyma işinde orta kıyım haline gelince, içinde bir türlü kıyılmamış yabancı madde kalmış ise bunları da ayırıp bir süre daha kıyma işine devam ediniz. Sonra bolca tuz koyarak karıştırarak kazana atınız. Etleri kıydıkça tuzlayıp kazana atın. Kıyma ve tuzlama işi sona erince kazanı ateşe koyup nar gibi oluncaya kadar kavurunuz. Biraz soğuduktan sonra sırlı küpe doldurunuz, iyice soğuduğu zaman ise ağzını sıkıca kapayınız. Eğer etin yağı az olupta küp içinde bu yağ üste çıkmazsa ya da çıkmayacağı anlaşılırsa kavrulurken içine yeteri kadar kuyruk veya sade yağ ilave etmelidir. Eğer bir hafta, onbeş gün kadar idare edecek kıyma elde edilmesi istenirse yeteri kadar kuru soğanı ayıklayıp ve parçalayıp et ile birlikte kıymalıdır. Bunu ateşe koyup kavurur iken de içine bir miktar domates suyu ilave edilir. Bu kıyma hangi yemeğe konursa o yemeğe tat verir.