



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN ETİNİN BÖLÜMLERİ

Koyun Etinin Boyun Kısımından Ne Yenir?

Gerdan: Hayvanın direkt olarak boyun kısmıdır. Kemikli şekilde haşlama yapmak için uygun bir alandır. İsteğe göre sebzelerle pişirilebilir.

Koyun Etinin Kol Kısımından Ne Yenir?

Kürek: Koyunun kol kısmında yer alan kapama, haşlama gibi kemik içeren etlerin elde edildiği alandır.

Kol: Hayvanın etli bölümlerinden biri olan kol, özellikle tas kebabı yapmak için tercih edilir.

Kemiksiz kol: Kuzu kol kısmının kemik içermeyen yerinden kesilen ettir. Sote veya sebze yemekleri için kullanılır.

Rosto: Kuzu koldan kesilen rosto et, çeşitli baharatlar ve bitkiler kullanılarak kuzunun ağır tadı daha da leziz hale getirilir.

Külbastı: Döş alanının kola yakın olan en uç kısmından kesilir. Kemiksiz bir et olan bu bölge, külbastı yapımı için tercih edilir.

Kıyma: Koyunun kolundan yapılan kıyma, yağlı ve biraz ağır olmasına rağmen, köfte yapıldığı zaman özel bir lezzet barındırır.

İncik: Hayvanın dirsek ve diz eklemine altından elde edilir. Fırında pişirme ve haşlama yapılır.

Koyun Etinin Sırt Kısımından Ne Yenir?

Küşleme: Koyunun en değerli eti olan küşleme, yumuşak bir kıvama sahiptir. Sinirsiz bir et parçası olarak bilinen bu bölge, her hayvanda yalnızca bir parçadır.

Sırt: Tıpkı küşleme gibi önemli olan bir et türüdür. Pirzola yapıldıktan sonra kalan etin kemikli olan bölümünden yapılır. Özellikle dolma ve haşlama için kullanılır.

Kalem pirzola: Kuzunun bu alanı kafes olarak da satılır. Bazı yerlerde ise dilimli şekilde de satışa sunulur ve mangalda pişirmek için uygundur.

Beyti: Sarma olarak da bilinen beyti, koyun etinin yağlı kısmıyla birlikte rulo şeklinde sarılır. Tavada ya da ızgarada pişirilir.

Koyun Etinin Döş Kısımından Ne Yenir?

Kıyma: Koyun döşünden yapılan kıyma, köftelik olarak kullanılır.

Koyun Etinin But Kısımından Ne Yenir?

Külbastı: Kemiksiz etten yapılan külbastı, ince şekilde dilimlenir. Her türlü pişirme yöntemine uyum sağlar. Bifteğe benzer.

Şişlik: Kemiklerinden temizlenmiş but etinden yapılır. Kuşbaşı olarak doğranan etler, genelde kuzu şiş olarak değerlendirilir.

Rosto: Koyunun hem kol hem de but alanından çıkarılan rosto et, daha çok fırında pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:166377 • adı:Koyun Etinin Bölümleri • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:28.03.2025 - 21:32