



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN ETİ

Koyunların kıymeti sırasıyla Kıvırcık, Dağlıç, Karaman. Fakat bu cinslerden başka bir de bu hayvanların erkeklik, dişilik, burma ve benzeri gibi daha başka özellikleri vardır ki, bunlar da etlerin lezzet çeşnişi üzerinde büyük rol oynamaktadır.

Erkek koyunlar: Herhangi cins olursa olsun koyunların erkeği dışisinden çok daha makbuldür. Yalnız erkek koyunların burulmuş olmaları, yani husyelerinin (erkeklik bezleri) çıkarılmış olmaları şarttır. Burulmamış koçların etleri yağsız ve sert olduktan başka aynı zamanda ağır kokmaktadır. Ancak burma işleminin de hayvan kuzu iken yapılması gereklidir. Koç halinde iken burulmuş hayvanların etleri de kokulu ve aynı zamanda fazla lifli olurlar. Bu özellikleri ayırt edebilmek için bu hayvanların husyelerine dikkat etmek gerekir. Kuzu iken burulmuş hayvanların husyeleri ancak fmdık büyüklüğünde olup renkleri beyaz ve yağ içine gömülmüş bir durumdadır. Koç burmalarının ise husyeleri küçük yumurta büyüklüğünde ve siyahtır.

Dişi koyunlar: Dişi koyunların cinsleri ne olursa olsun bunlara marya denilmektedir. Maryalar yıllarca yavruladıktan sonra çoğunlukla kart kesilmekte olduklarından bunların etleri lezzetsiz, sert ve güç pişmektedirler. Yağlan da mum yağı gibi donmuş bir haldedir. Bu nedenle cinsleri her ne olursa olsun maryaların etleri makbul sayılmaz. Koyunların dişi olup olmadıklarını anlamak için de, kasapta asılı hayvanların karınlarına bakmalıdır. Memeleri olan hayvanlar dişi demektir.
