



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EN İYİ KOYUN?

En iyi koyun Karnabat kıvrırcıdır. Bunun da 2 yaşında olanı ve erkeği geçerlidir. Eti çok lezzetlidir ve bütün etlerden üstündür. Lezzeti, otladığı ve beslendiği çayırların durumuyla değişir. Tuzlu otlarla büyüyenlerin eti daha tıkmaz, daha yağlı ve etinin rengi, başka otlarla otlayan koyunların etinin renginden daha koyudur. Denize yakın olan yerlerde, yani deniz suyu ile ıslanan çayır ve otlarla büyüyen koyunların etleri çok lezzetli ve yağlı olur. Bunlar hasta olmaz, çok besili, etleri çok lezzetlidir. Koyun kesildikten sonra yüzmeli, içini boşaltmalı, serin bir yerde bütün olarak başaşağı aşımalı, 24 saat böyle bırakmalıdır. Etin asıldıktan sonra tamamen suyunu çekmesi, donması gerekir. Taze iken istenildiği gibi parçalanmaz, bozulur, lezzetini kaybeder. Bundan başka kokusu kaybolmaz.
