



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN VE KUZU ETİNİN MUTFAKTAKİ YERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Sığır ve dana etinden sonra mutfakta kullanılan yaygın et türüdür. Daha çok etli sebze yemeklerinin hazırlanmasında tercih edilir. Bütün olarak kullanılabildiği gibi parça olarak da değerlendirilebilir (kürek kemiğinin çıkarılarak istenilen içlerle doldurulup pişirilmesi gibi..). Pirzolası, kaburga ve kol sarmaları en yaygın kullanılan şekillerindendir. Ayrıca kuzu budu özellikle Türk mutfağında özel yeri olan şiş kebabların hazırlanmasında tercih edilir.