



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOYUN VE KUZU ETLERİ ARASINDAKİ FARKLAR

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

Koyun Eti:

Rengi pembe, yağı beyazdır.

Yaşlandıkça sertleşir.

Kuzu etine göre yağı daha fazladır.

Pirzola kısmı haricindeki bölümler genelde kaynatılarak pişirilen yemeklerin hazırlanmasına kullanılır.

Daha çok kıyma olarak tüketilir.

Kuzu Eti:

Rengi beyaza yakın pembedir.

Yağının rengi açık beyazdır.

Koyun etine göre yağı daha azdır ve daha yumuşaktır.

Kuzunun gövdesi yumuşak olduğu için yumuşak et gerektiren her usulde pişirilir. (bütün kuzu gibi..)