



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜMES HAYVANININ PARÇA OLARAK HAZIRLANMASI

Göğüs: Schnitzel olarak hazırlanabilir, sarma için inceltir.

Kanat: Izgarası kemikli olarak yapılır.

But: Kemiği çıkarılıp çeşitli içlerle doldurulup sıkıca sarılır. Izgara için et kemik ucuna doğru sıyrılıp, açılarak inceltir.

Sotelik: Göğüs eti ve but etinin kuşbaşı doğranması ile hazırlanır.

Izgaralık: Göğüs eti inceltir, incik eti kemiğin ucuna doğru (pirzola gibi) sıyrılarak inceltir.

Porsiyonluk Parçalanması: Kümes hayvanının boyun kemiği çıkarılır. İki göğsün ortasından ikiye bölünür. Sırt kemiği ayrılır. But kemikleri eklemelerinden ayrılarak çıkarılır.
