



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜMES HAYVANLARI

Kümeşte beslenen bütün hayvanlara bu isim verilmektedir. Eteri, beyaz ve esmer olarak isimlendirilir. Tavuk, piliç, horoz, hindi, ördek, kaz gibi hayvanlardır. Dünyanın en iyi küme hayvanı yetiştiren memleketi Fransa denilmektedir. İklimi uygun olduğundan ileri gelmektedir. Genellikle küme hayvanlarının tazeliği şöyle anlaşılmaktadır. Ayaklar düz ve parlak, göğüs kemiği yumuşak, elle bükülebilir niteliktedir.

Tavuk: İki seneliğe kadar yenebilir. Daha sonra eti sertleşir. Sadece tavuk suyu çıkartmada kullanılır. **Piliç ve besi Piliçleri:** Altı aylıktan sonra özel beslenme metodları ile temizletilerek çok değerli hale getirilir. Önemli yemek yemek ziyafetlerinde verilir. Fırında tencerede kızartılır. Buğuda ızgarada çeşitli yemekler yapılır. Piliçler için en iyi mevsim temmuzdan şubat kadar olan zamandır. Bu aylarda piliçler lezzetli olur.

Hindi: 18 aylık olduğu zaman eti sağlığa uygundur. Kasım ayı ile şubat, ayı arasında en iyi zamanıdır. Genç hindilerin bilek ve ayakları siyahtır. Kartlaştıkça kırmızı olur. Hindi palazı denildiği zaman tam altı aylıktır. Aynen piliç etini andırır. Hindi genellikle ziyafet yemeği olarak fırında tencerede ve içi durularak servis edilir.

Ördek: Büyük ördeklerin (Füağra Kaz ciğeri) için özel olarak yetiştirilir. Fırında tavada kızartılarak pişirilir. Fuagra ziyafet yemeklerinde en değer taşıyan yeridir. Ördeğin en iyi olduğu zamanlar mart ayından ağustos ayına kadardır.

Kaz: Genç bir kaz palazı 18 aylığa kadar eti yumuşaktır. Bir kazın körpeliği gagasından anlaşılır. Gagası yumuşak ve kolayca eğilebilir. Bir yaşını geçenlerde kanat tüylerinde törpü tanesine benzeyen çentik olur. Kaz fırında kızartılarak kestane ile hazırlanmış olanıdır. Fransa'da Macaristan ve Almanya'da önemli kaz ciğeri ticareti için özel surette beslenir.