



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜMES HAYVANLARININ BAĞLANMASI

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

Roti pişirilecek olan kümes hayvanlarının bağlanma amaçları şunlardır:

Fazla yer kaplamaması,
Şeklinin bozulmaması,
Her tarafının eşit pişmesi.

Bağlamada çeşitli yöntemler kullanılmakla beraber günümüzde en kolay ve pratik olanı tercih edilmektedir.

1-Dikerek bağlama (İğne iplik etin içinden geçtiği için ve yapılması zaman aldığı için çok kullanılmaz).

Boyun ve kanatların uç kısımları kesilir.

Butlar gövdeye doğru itilir, şekli düzeltilir.

Budun kemiğe en yakın kısmından eti parçalamadan iğne yardımıyla mutfak sicimi ile gerilir, karşıdan aynı yerden çıkarılır.

Arkası çevrilir kanadın ucundan karşıya geçilir.

İyice yerleştirilir ve sicimle bağlanır, sıkıştırılıp sicimlerin ucu kesilir.

Budun ucundaki fazlalıklar kesilir deri gerilerek uçları tutturulur.

2-Kanatlarını arkaya geçirerek, but uçlarını gerisinde açılan bir kesikten geçirerek geçirerek bağlama.

3-Sadaece ipe bağlama: Tavuğun butlarına sicim çapraz geçirilir ve çekilerek toparlanması sağlanır, ip yanlardan boyun hizasına getirilir. Kanatların hizasından dolandırılarak boyunda birleştirilir ve bağlanır.

Pişme İşleminin Önce Lezzet Kazandırmak, Pişme İşlemini Kolaylaştırmak Ve Daha İyi Kızarma Sağlamak
Amacıyla:

Tuz ve karabiberle ovulabilir.

Limonla ovulabilir.

Üzerine tereyağı sürülebilir.

Hardal, tuz, beyaz biber ve tere yağ karışımı sürülebilir.