



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURBAN ETLERİNİN OLGUNLAŞMASI VE MUHAFAZASI NASIL YAPILIR?

Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve önce güneş görmeyen serin bir yerde (14°C'nin altında olmamasına dikkat edilmeli) hava alması sağlanarak kesim sıcaklığının oda ısısına düşmesi beklenmeli (5-6 saati geçmemeli) daha sonra buzdolabına kaldırılmalıdır. Kurbanlık etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulursa, buzdolabı ısısı etin iç kısımlarını soğutmaya yetmez. Bu sebeple etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede (2. gün) bozulma ve kokuşma hatta yeşillenme görülür. Böyle kısımlar kesinlikle tüketilmemeli atılmalıdır. Kurbanlık etin dayanma süresi normal buzdolabı şartlarında 5 veya 6 gündür. Bu süre, kıymada genellikle 3 gündür. Eğer daha uzun süreli muhafaza düşünülüyorsa etler derin dondurucuda -18 (eksi on sekiz) derecede muhafaza edilmelidir.