



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU KÜŞLEME

<https://acunn.com>

Küşleme, kuzudan yağsız ve sinirsiz olarak çıkarılır. Son derece yumuşak olan küşlemenin, herhangi bir terbiye, sos ya da marinasyon işlemi gerektirmez. Bu nedenle hafif tuzlanarak mangal veya ızgarada pişirilmesi tavsiye edilir. Kuzu küşleme için ideal pişme miktarı orta derecedir.

Kuzu Küşleme, doğal olarak yumuşak ve kendinden lezzetli bir et olduğundan çeşitli baharat veya karışımlar kullanmaya gerek kalmaz. Doğru pişirme yöntemi uygulandığında çok lezzetli ve ağızda dağılan, yumuşak dokuya sahip bir et elde edilir.

