KUZU ETİNİN LEZZETİ

THY Skylife

Her ne kadar son 20 yılda sığır ve dana etlerinin tüketimi geçmişe oranla artış gösterse de bu topraklarda yaşayanların imkânları dâhilinde tercih edecekleri tek kırmızı et, kuzu etidir.

Dünyanın batısının kırmızı et tercihi büyük çoğunlukla büyükbaş hayvanlardan karşılanır. Buna karşılık bizde küçükbaşa ilgi daha fazla. Bu tercih farkında kuzu etinin lezzetinin dışında, bulunduğumuz coğrafyaya dair birçok neden mevcut. Dünyada ilk defa evcilleştirilen sürü hayvanı olan koyunun anavatanı, Anadolu'nun güneyinden İran'ın güneyine kadar uzanıyor. Nitekim geçtiğimiz günlerde Anadolu'da yabani koyunun fotoğrafı çekildi. Tüm dünyaya bu coğrafyadan yayıldığı kabul edilen koyun ve koyunculuğun insanlığa katkıları ise saymakla bitmez. Koyunlar, kendisine has sindirim sistemi sayesinde yabani otların ve çalılıkların bulunduğu her ortamda beslenme yeteneğine sahipler. Bu özelliğinden ötürü koyun ve koyunculuk tüm dünyaya kolayca yayıldı. Son derece evcilleştirilmeye müsait olan koyun adeta, günü, sütü ve eti ile bulunduğumuz coğrafyada yaşayan toplumların en önemli geçim kaynağı.

Bu geviş getiren sevimli hayvan, mistik çağlardan itibaren, Yahudilik, Hristiyanlık ve İslamiyet dinlerinde yer alan önemli bir törensel simge. Çatal Höyük'te yapılan kazılarda günümüzden 6–7 bin yıl öncesinden kalma koç kafataslarına rastlanmıştır. Bilindiği gibi koç kurban etme ibadeti günümüzde de İslamiyet dünyasında devam ediyor. Gerek maddi gerekse manevi değerleri göz önüne alındığında Orta Asya, Anadolu ve Orta Doğu üçgeninde koyun ve koyunculuk geleneksel boyutları içinde değerlendirilir. Batıda fazla tercih edilmeyen koyun sütünden yapılan peynir ve yoğurt ülkemizde ağzının tadını bilenlerin özellikle aradığı ürünlerdir. Bütün bunların yanı sıra geleneksel halı ve kilimcilik alanında Türkiye'nin dünya çapında elde ettiği şöhretinde bu sevimli hayvanın yününün payı unutulmamalı.

Çoğunlukla sebze, meyve ve baharatlar katılan etler belli bir miktar sıvı (su, elma veya üzüm suyu vs.)katılarak pişirilir. Bütün kuzu genellikle kutlamalar veya özel günlerde çevirme, fırında ve kuyu fırınında tandır şeklinde adeta etler dökülünceye kadar pişirilir. Kebap bölgemizin en çok sevilen pişirme tekniklerinden biridir; kuşbaşı kesilmiş etlerden ve adına zırh denilen büyük doğrama bıçağı kullanılarak doğranmış etlerden ya da bir miktar kuyruk yağı katılarak yapılan kıymadan müthiş kebaplar pişirilir. Kuzunun kellesinden ciğerine, işkembesine ve paçasına kadar her tarafından, incelmiş lezzetler üretilmesine günümüzde de devam ediyor.

© lezzetler.com tarif no:49716 • adı:Kuzu Etinin Lezzeti • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:57