



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU

Yeni doğan bir kuzu, süt emdiği sürece süt kuzusu adını taşır, bu süre 5 ay civarındadır. 5 aydan sonra 1 yaşına kadar kuzu, bir buçuk yaşına kadar olanın dışısına şişek, erkeğine toklu denir. Bir buçuk yaşından sonra olanlar ise koyun sayılır.

Kuzu eti alırken, açık renkli, çok ince damarlı ve sıkı olmasına dikkat etmek gerekir. Yağı, krema beyazlığında ve yumuşak olmalıdır. Sarımsı yağ, hayvanın yaşlı olduğunu; kirli beyaz yağ ise uzun süredir dondurulmuş olduğunu gösterir. Butlar ve kürek kısımları etli ve üstü bir yağ tabakasıyla kaplanmış olmalıdır.

Alacağınız et miktarı, her ailenin ihtiyacına göre değişik olacağından, kişi başına yaklaşık 175 gr ile 250 gr kemikli et yeterlidir.

Kuzunun en beğenilen kısımları sırt, but ve kürektir. Sırt en çok aranan büyük parçadır; pırzola ve sokum bu bölümden çıkar; bu parçalar her zaman ızgara edilerek yenir.

But ikiye bölünebilir; rosto ve yahni olarak, kemikleri ayıklanırsa da güveç, kebab ve böreklerde kullanılır.

PIŞME SÜRELERİ:

RÖSTO: Her yarım kilo için 20 dakika ve ayrıca 20 dakika daha pişirilir.

HAŞLAMA: Her yarım kilo için 15 dakika ve ayrıca 15 dakika daha pişirilir.

Filetolar için 7-10 dakika, pırzolar için 10-20 dakikadır.

Kuzunun Bölümleri:

- 1) Boyun (gerdan) parçalanmış
- 2) Boyun altı pırzola
- 3) Bütün pırzola
- 4) Kemiksiz filetolu böbrek yatağı
- 5) Bütün sırt (böbrek yatağı, fileto, pırzola ve kar ski dahil)
- 6) Pırzola (hazırlanmış)
- 7) Yarım karski
- 8) Bütün karski
- 9) Kol (alt kısım)
- 10) Kol (üst kısım)
- 11) Döş (kemikli)
- 12) Kuzu budu dilimi (ızgara ve külbastı için; budun alt kısmından)
- 13) But (üst kısım; incikli)