



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZUYU DOLMALIK HAZIRLAMA

Kuzu sırt üstü masanın üzerine yatırılır ve böbrekleri yağı ile beraber çıkarılır.

Böbreklerin altındaki filetoyu koparmadan bıçak ile sağa sola açılır.

Butların sokumla birleştiği yerden but kemiği dikkatle ayrılır ve bıçağın burnu ile bütün içerdeki yuvarlak kemiğin etrafı hafif çizilir.

Butu itilerek kemiği meydana çıkarılır ve kemiğin etrafındaki etler elle iterek sıyrılıp incik bitimi diz oynatıldığında, kemiği çıkarılır.

Diğer budunda kemiği aynen çıkarılır ve butları dışarıya sarkıtılır.

Sokum kemiğinin etrafı kazınır. Çatal ve kemik çıkacaktır.

Bıçağın burnu ile içerden üstte birleşen kaburga oynak kemiklerinin uçları iyice kazınıp bütün kaburgaların üzerlerindeki zarlar bıçağın burnu ile kazınır ve elle, kemikleri dışarıdan yumrukla bastırarak itince bütün kaburga kemikleri çıkar.

Sokumun ucundaki çatal kemikten, kuzu çengele asılır.

Etleri devamlı dışarı sarkıtılarak kemiklerin etrafı bıçağın burnu ile çizilip, elle bastırarak boyun dahil bütün kuzu tulum çıkarılır. Yani eti yırtmadan bütün kemikleri temizlenir. Zaten bu aşamada iskelet çengelinde asılı kalacak ve et ayrılacaktır.

En son, kolları dışarıdan açılıp karnından hafif dışarıya çıkarılır ve iç kısmından evvela kürek kemiği, içten küreğin üstünden yarılar sonra inciğe kadar olan kemiğin etrafı çizilip iterek çıkarılır.

Diğer koluda aynı şekilde çıkarıp kuzu normal sırt üstü yatar vaziyette bırakılır ve kuzu doldurmaya hazırdır.
