



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROTİ İÇİN KALİTELİ ET SEÇİMİ

A — Sığır eti: Beşli içine yağ işlemiş olması lâzımdır. Kesildiği zaman içinde dan-tela gibi damar damar ince yağlar bulunmalı. Pembe bir renge sahip olmalıdır.

B — Dana eti; Beyaz, elinizle tuttuğunuz zaman et sert yani dolgun olmalıdır. Köpük gibi gevşek olmamalıdır. Besi hayvanı olmalıdır. 8 aylıktan yukarı olmamalıdır. Çiğ kırmızı renkli dana eti makbul değildir.

C — Koyun eti:- Pembe, gül renginde olmalıdır. Burma, çiftleşmiş dişileri makbul dür. Ne koç ne de çiftleşmiş dişi makbul değildir.

D — Kuzu eti: Pembe gül renginde, dolgun beyaz, dişisi erkeğinden makbuldür. 8 aylık veya yaşını geçmemelidir.

E — Süt kuzusu : Süt emdiği müddetçe süt kuzusudur. Dişisi de erkeği de makbuldür. 6 aylıktan yukarısı süt kuzusu değildir. Dolgun ve beyaz olmalıdır.

F — Kümes hayvanları: Bu hayvanlar beşli, yaşını geçmemiş olmalıdırlar. Göğüsleri dolgun, yağlı ve beyaz olmalıdırlar .Dişileri daha makbuldür, (ördek ve kaz siyah etlidirler.) Besi yapılmadan yemek doğru değildir. Hiçbir lezzeti olamaz.

G — Av hayvanları: Elbette ki besilerinden söz edilmez. Fakat yaşlarından söz edilir. Roti için genç lâzımdır. 4, 6, 8 aylık ve yaşına girenler ve yaşlılar kanatlılarda pate terin yahni, kanatsızlarda filetoları roti, bazılarında butları roti, diğer kısımları yahni tipi yemekler olur.