



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKATATLAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Kasaplık hayvanların insanlarca yenilebilen çeşitli organlarına sakatat denir. Sakatat kırmızı ve beyaz olmak üzere ikiye ayrılır:

Kırmızı sakatat: Ciğer, kalp, böbrek, dil, kelle ve kuyruk

Beyaz sakatat: İşkembe, beyin, uykuluk, ayak (paça) ve omurilik iliği

Bazı insanlar sakatat hakkında çok yargılı düşünerek onları yemekte tereddüt ederler. Bu tereddüdü yaratan bazı nedenler şunlardır:

Bayatlık kuşkusu

Hoşa gitmeyen görünüşü

İçinde kimyasal kalıntı olabilir, sağlık açısından zararlı olabilir vb kuşkusu.

Genelde yöresel lokantalar ciğer, beyin ve dana böbreği hariç müşterisine çok az sakatat ürünü takdim eder.

Sakatatın fiyatı düşük olduğu için daha çok alım gücü sınırlı olan kesim tarafından tüketilir.

Sakatat son derece hassas ürünler oldukları için çok taze olarak tüketilmesi gerekmektedir. Sakatatın satın alınımında ve hazırlanmasında çok sıkı hijyen önlemleri alınması gerekir.

Sakatatın kalitesine etki eden unsurlar;

Kesim esnasında sakatatın hayvandan alınış şekli

Hayvanın yaşı ve sağlık durumu

Dağıtım ve saklama koşulları

Saklama süresi

Bekletilmeden tüketime sunulması.

Sakatatın Saklanması;

Karaciğer, kalp, böbrek çiğ olarak birgün saklanabilir. Diğer sakatatlar dil, beyin, işkembe ayak ve uykuluk haşlandıktan sonra buzdolabında en fazla iki gün saklanabilir.