



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜMES HAYVANLARININ TEMİZLENMESİ VE PİŞİRİLMESİ

Bütün kümes hayvanlarının seçimi ve temizlenmesi birbirine benzer olduğu için, burada yalnızca tavuk seçimi, hazırlanma, temizlenme ve pişirme yöntemleri üzerinde durulacaktır. Kümes hayvanlarının etleri, hayvan yaşlandıkça kartlaşarak sertleşir, iyi beslenmemiş, ele kemikleri gelen sert hayvanlar satın alınmamalıdır. Göğüs kemiği yumuşak ve esnek olan kümes hayvanlarının etlerinin körpe ve çabuk piştiği saptanmıştır.

Tavuğun tüyleri kesilir kesilmez yolunmalıdır. Deri, kuşa oranla daha kaim olduğundan tüyleri ikişer üçer koparılır. Tüyleri güç çıkıyorsa, tavuk bütünüyle kaynar suya batırılıp çıkarılarak tüyleri yolunur. 1-2 dakikadan fazla suda tutulmamalıdır. Su kaynar durumda fakat ocak üzerinde durmamalıdır. Av hayvanları ise suya batırılmadan kolayca yolunur.

Tüyleri yolunmuş ve içi temizlenmiş olarak alınan kümes hayvanlarının elle yolunamayan ince tüyleri, havagazı ocağı alevine yaklaştırılarak, her yanı çevrihneli ve böylece deri kavrulmadan kalabilen küçük tüyleri giderilmelidir. Bu işleme "alazlama" ya da tütsüleme denir. Tavuk daha sonra iyice yıkanır, kurulanır ve 1-2 gün buz dolabında bekletildikten sonra pişirmeğe hazırlanır. Temizlenmiş olarak satın alınan tavuklar, satışa kadar beklemiş olduklarından yalnızca alazlanıp, iyice yıkandıktan ve kurulandıktan sonra pişmeye hazır olurlar.

Tavuk, et tahtası üzerine yatırılıp, boynu, 2-3 parmak gövdeye doğru sıyrılır, böylece derisi gövdeden ayrılmamış olur. Daha sonra yüzülmüş olan boyun, bacak ve kanatların kemikli uçları kesilir. Tavuğun gerisi üçgen biçiminde bir yağ çıkmasıdır. Sivri uçlu bir bıçakla tersinden 1 cm'lik bir bölümü temizleyip atılır. Boynu, sol baş parmağı ile diğer dört parmak arasına kavranıp, göğüs kemiğine bastırılır. Göğüs kemiğinin altından, gerisinin 3 cm üstüne kadar sivri uçlu bir bıçakla kesilir. Sağ elle, bağırsaklar, katı, ciğer, öd kesesi ve ince gırtlak borusu çıkarılır. Öd kesesi fındık büyüklüğündedir. Del-memeye dikkat edilmelidir. Delinirse acı bir su çıkar ve tavuğun tadım etkiler. Karnın içinden ciğer ve katı yanında bazan kabuksuz hatta kabuklu yumurta bile çıkabilir. Bunlardan ayrıca yararlanılabilir.

Kümes hayvanları etlerinin taze ya da kart olmasına yani hayvanın yaşma uygun bir pişirme yöntemi saptanmalıdır. Körpe olanlara (piliç, yarka v.b.) ızgara, fırın, kızartma, kart olanlara suda pişirme yöntemi uygulanır. Su miktarı hayvanın pişme durumuna ve yapılacak yemeğin özelliğine göre ayarlanır. Bazı hallerde hem suda, hem de kızartma yöntemi bir biri arkasına uygulanarak istenilen lezzette pişirme sağlanmış olur. Kızartma az ya da çok yağ ile olabilir. Kızartmadan önce una bulanabilir. Rostu yapılırken derisinin kurumaması için tencerenin kapağı kapatılmalıdır. Ayrıca rosto yapılması sırasında su eklenirse deri daha yumuşak olur. Kesilmiş ve temizlenmiş olan tavuk hemen yenilmeyecekse, bozulmaması için, buzdolabının buzluluğuna koyarak tavuğu dondurmak gerekir. Tavuğu, buzluluğa koymadan bir yağlı kâğıda ya da alimünyuma sarmak daha uygun olur. Buzluktan alınan tavuğun buzunun kendi kendine çözülmesi beklenmeli, derhal ya da yapay yollarla buzunun çözülmesini sağladıktan sonra pişirmemelidir.