



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUĞUN TEMİZLENMESİ

Tüylerini, aksi istikamete doğru yolunuz.
İnce kılları ateş alevinde üteleyiniz.
Tavuğun, sırtı masaya gelecek şekilde yatırınız.
Anüs deliğinden karnına doğru 5-6 cm. boyuna veya enine kesiniz.
Barsaklarını, ciğerlerini ve katısını çıkarınız.
Öd suyu zehirlidir. Öd kesesini patlatmadan alınız.
Boynunun derisini bir parça boyuna kesip kursağını çıkarınız.
Akar su altında yıkayınız.
