



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK YEMEK SALONUNDA NASIL KESİLİR?

Kümes hayvanını keserken göğüs etine çatal asla batırılmamalı, etin manzarasını bozduğu gibi kesilirken de parçalanır.

- Sağ eldeki bıçağı gırtlaktaki deliğın içinden sokmalı ve tavuğın kuyruk bölümünü dışa doğru getirerek kanadı üzerine yatmış olarak tutmalıdır.
- Sol eldeki çatalın dişleri yukarı gelecek biçimde budun alt ve üst bölümlerini aynı zamanda saptalamalıdır. Daha net ve temiz bir kesme için butla gövde arasındaki deriyi bıçakla yarmak gerekir. Sonra- çatalın üzerine kuvvetle döndürerek basıldığında bütün but kolayca gövdeden kopar. Butun mafsall yerinden ikiye ayın-mak için tabağa aldıktan sonra bıçağı çatalın dişleri arasına sokarak kesmeli. Parçaları servis tabağına koymalı diğer but içinde aynı işlem yapılır.
- Bıçağı gövdenin alt bölümüne batırarak tavuğu kıvıldamaz biçimde tutmalı, göğüs kemiğı hizasında uzunlamasına bir kesik yapılır, bu kesik daha sonra yapılacak olan işlemlere kesinlik verecektir.
- Bundan sonra kesme işleminin biçimi tavuğın büyüklüğüne ve elde edilmek istenen porsiyon sayısına göre değişir. Dört kişilik bir tavukta her kanat kendi tarafındaki göğüs eti ile birlikte kesilmelidir. Bunun için göğüs kemiğinin tepesinden itibaren kesmeğe başlamalı ve bıçağı göğüs kemiğine kuvvetle basarak devam etmeli, kanatın gövdeye bitiştiğı mafsall yerinde bitirmelidir. Beş kişilik tavukta beşinci porsiyonu göğüs kemiğinin iki yanında kalan beyaz et çevirecektir. Önce kanatı yukarda tarif edildiğı gibi kesmeli lakat beyaz etin sadece bir kısmını kanatın üzerinde bırakmalıdır.
- Tavuğın butları ve kanatları çıktıktan sonra kalan bölümleri kesmek için tavuğu yan yatırmalı bir bıçakla boyun tarafından (lades kemiğı) adıyla bilinen kemiğı, gövdeye bağlayan iki kıkırdağı kesmelidir. Böylece beyaz etin bir ucu ayrılmış olur. Bu bölüm tabakta bıçağın ucuyla düz tutmalı ve ters dönen iskeleti (göğüs kemiğı) alttan yavaş yavaş çekerek etten ayırmalıdır.