



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARIM KUZUNUN DOLMAYA HAZIRLANIŞI

Necip Usta

- 1) Bıçağın ucu ile içerden üstte birleşen kaburga oynak kemiklerinin uçlarını iyice kazıyıp bütün kaburgaların üzerlerindeki zarları bıçağın ucu ile kazıyın. Elinizle kemikleri dışardan yumruğunuzla bastırarak itince bütün kaburga kemiklerinin çıktığını göreceksiniz.
- 2) Belkemiğinin iç kısmından çengele asınız. Etleri devamlı dışarı sarkıtarak kemiklerin etrafını bıçağın ucu ile çizip elinizle bastıra bastıra boyun dahil bütün kuzuyu tulum çıkarınız.
- 3) Yani, eti yırtmadan bütün kemikleri temizleyiniz. Zaten haliyle iskelet çengelinde asılı kalacak, et ayrılacaktır.
- 4) En sonra kolları dışardan açıp karnından hafif dışarı çıkarınız ve iç kısmından evvelâ kürek kemiğini, içten küreğin üstünden yararlanarak sonra inciğe kadar olan kemiği, etrafını çizip iterek çıkarınız.
- 5) Diğer kolu da aynı şekilde çıkarıp kuzuyu normal sırtüstü yatar vaziyette bırakınız ve kuzu doldurmaya hazırdır.

Not: Yarım kuzu, başaşağı asılmış bir kuzunun tam kaburganın başladığı böbrek yatağından aşağısıdır. Yarım kuzuya, kol ve boyun da dahildir. Tulum çıkışı daha kolaydır.