

Kurban ibadetiyle ilgili pratik bilgiler



Bayrama doğru kurban heyecanı artıyor. Vatandaşlar, kesecekleri kurbanı temin etmek için pazarları dolaşiyor.

Kan akıtmanın dindeki yerinden hayvan kesme yöntemlerine kadar birçok konunun yer aldığı çalışma, pratik bilgiler içeriyor. Din âlimleri, bütün ibadetlerde olduğu gibi kurbanda da Allah rızasının önde tutulması gerektiğini vurguluyor. Hz. Peygamber Efendimiz, kurban etinin üçe taksim edilip, bir bölümünün yoksullara dağıtılmasını, bir bölümünün akraba, tanıdık

ve komşularla paylaşılmasını, bir bölümünün de evde bırakılmasını tavsiye ediyor. Ailenin maddi durumuna göre etin tamamı da hane halkına bırakılabilir veya kurbanın tümü ihtiyaç sahiplerine dağıtılabilir.

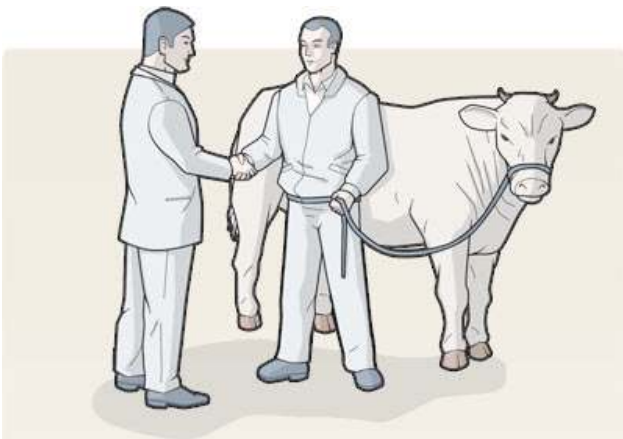
Kurban, mümini Allah'a yaklaştırır

Kurban Bayramı, Hz. İbrahim ve İsmail'den günümüze kadar, hep bir kahramanlık, fedakarlık, hasbîlik ve teslimiyet sembolü olagelmıştır. Kurban Bayramı, tıpkı orduların savaşa gidişi gibi gürül gürül tekbirlerle gelir ve bir velvele olur, her yanda yankılanır. Onda hem bir mûsiki ve şiir hem de muharebelerin bin tarraka ile gürleyen hakkı ilan sesleri iç içedir.

Kur'an-ı Kerim'de 'Kesilen kurbanların ne eti, ne de derisi Allah'a (cc) ulaşır. Yaradan'a ulaşan sizin takvanızdır.' denilmektedir. Bu lütfun gerçekleşebilmesi için kesilen kurban Allah rızası için kesilmeli, etleri ise yine Allah (cc) rızası için fakir fukaraya dağıtılmalıdır. İbadetler hikmetlerinden veya getirdiği faydalardan ziyade Allah emrettiği için yapılır.

KURBANLIK ALIRKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİ?

Kurban; koyun, keçi, sığır, manda ve deveden olur. Kurban olabilmesi için, hayvanın süt dişlerini değiştirmiş olması gerekir. Hayvanın, sağlıklı, azaları tam ve besili olması ibadetin sıhhati için şarttır.

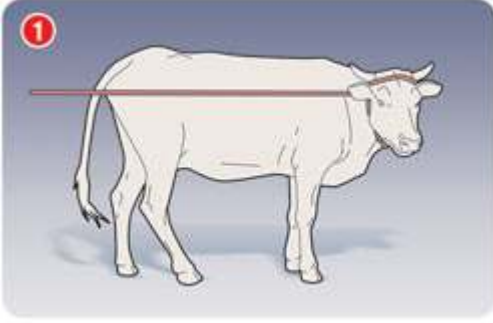


- Bir ya da iki gözü kör olan hayvanlar kurban edilemez.
- Kulağı ve boynuzunun üçte biri gitmemiş olmalı, burnu kesik olmamalı.
- Kuyruğunun üçte biri gitmemiş ve ağır hasta olmamalı
- Kesim yerine yürüyerek gidemeyecek derecede aksak olmamalı.
- Dişlerinin yarından fazlası düşmüş olmamalı, dilinin büyük bölümü yerinde olmalı.
- Koyun ve keçide bir, sığırdaki iki memesi kurumuş olan hayvan kurban edilemez.

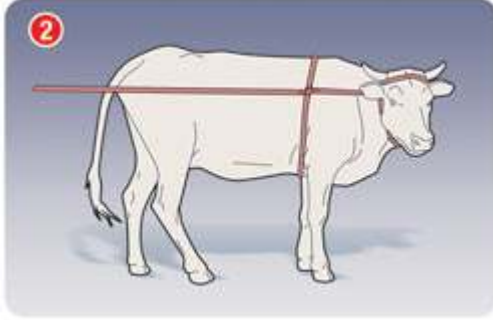
Kesim için gerekli bıçak seti

Büyük bıçak	: Kesim için
Orta bıçak	: Deri yüzme için
Satır	: Kemik kırmak için
Bilemek	: Masat, Bleyi taşı

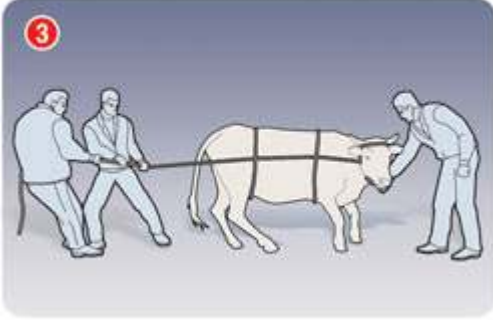
KURBANLIK SİĞİRİN YATIRILMASI



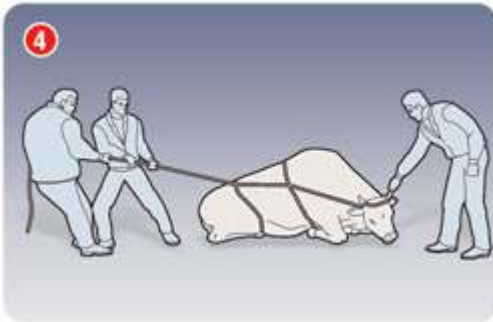
1 Yaklaşık 8 metre uzunluğunda kalın bir ip önce boynuzlardan sıkıca bağlanarak boyuna geçirilir.



2 Ardından ip hayvanın ön ayakların koltuk altından sırtına doğru dolanarak bağlanır.



3 İp sol tarafından arka kısma devam ettirerek karın ve arka ayak arasından sırta doğru dolandırılır.



4 Sırt kısmından uzanan iple 2 kişi kurbanı geriye çekerken önde 1 kişi kurbanın başını tutar.



Kurbanın yüzü kibleye çevirilip ön ve arka ayaklar birbirine bağlanır. Kesim tamamlandıktan sonra hayvanın içindeki kanın daha güzel boşalması için ayaklardan biri (sol akra tercih edilmeli) serbest bırakılmalı. Küçükbaş hayvanlarda bir ayak bağlanmayabilir.

Kesim için yapılacak dua: Kesimden önce "Allahümme hâzâ minke ve leke, inne salâtî ve nüsükî ve mahyâye ve memâtî lillâhi rabbil âlemîn. Allahümme tekabbel minna. Amin." denerek okunup kesim başladığında Çevreden bulunanlarla birlikte teşrik tekbiri getirilir "Allahu Ekber, Allahu Ekber, Lâ ilâhe illâllâhu vallâhu Ekber, Allahu Ekber ve lillâhi'l-Hamd"

Kesim: Kesen kişi "Bismillahi Allahü Ekber" dedikten sonra beklemeden kurbanın boyun kısmında 3 damarı birden kesmeli.

Yön: Kurbanlık hayvan başı ve ayakları kıbleye döndürülmeli. Kesen kişinin de kıbleye yönelmesi sünnettir.

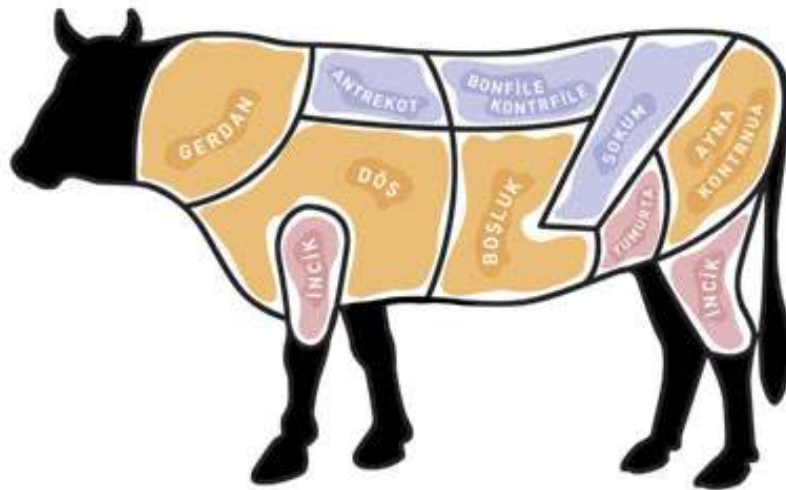
Vekalet: Kurbanın sahibi kesmeyi bilmiyor ise kesebilecek başka birini vekil tayin ederek kestirebilir. Bunun için (Allah rızâsı için bayram kurbanımı kesmeye seni vekil ettim) demesi ve kalben de niyet etmesi lâzımdır.

Kanın akması için derinliği ve genişliği yarım metre olan bir kuyu açılmalı. İş bitiminde kapatılmalı.

Hemen buzdolabına kaldırmayın

Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve önce güneş görmeyen serin bir yerde (14 C'nin altında) hava alması sağlanarak (5-6 saati geçmemeli) bekletilmeli. Daha sonra buzdolabına kaldırılmalıdır. Kurbanlık etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulursa, iç kısımları soğumadığı için çok kısa sürede (2.gün) bozulma ve kokuşma hatta yeşillenme görülür. Böyle kısımlar kesinlikle tüketilmemeli, atılmalıdır.

Neresinden ne yapılır?



- **ANTREKOT:** Biftek, rozbif (Izgara, tava)
- **BONFILE:** Biftek, turnado, şatobiryan, sulu ve sote yemekler, roti, şiş (Izgara, tava, sote usulü, fırında)
- **SOKUM:** Roti, rozbif, tencere yemekleri, kebab, biftek, (Izgara, breze ve roti usulü, haşlama, tava)
- **GERDAN:** Kıyma, tencere yemekleri, kavurma (Haşlama, sote usulü)
- **DÖŞ VE BOŞLUK:** Kıyma, tencere yemekleri (Haşlama)
- **KONTRNUA:** Rosto, soslu yemek, kebab, tencere yemekleri (Haşlama, breze usulü, fırında)
- **İNCİK:** Osobuko, salçalı ve sulu yemekler, kıyma (Haşlama, breze usulü, fırında)

Eti paylaştırırken yoksulları unutmayın



Hız. Peygamber, kurban etinin üçe taksim edilip, bir bölümünün kurban kesmeyen yoksullara dağıtılmasını, bir bölümünün akraba, tanıdık ve komşularla paylaşılmasını, birinin de evde bırakılmasını tavsiye etmiştir. Ailenin durumuna göre etin tamamı da evde bırakılabilir. Ancak, toplumda muhtaçların arttığı dönemde kurban etinin çoğu hatta tamamı dağıtılabilir.

Deri temizlenip sonra da çok iyi tuzlanmalı

Kurban derisinin yüzümü ve muhafazası çok önemlidir. Soyum esnasında deriye zarar verilmemelidir. Deride meydana gelecek her bıçak yarası, değerini azaltacak, belki de kullanılamaz hale getirerek ekonomik zararlara yol açacaktır. Deriler 4-6 saat içinde mutlaka tuzlanmalı ve değerlendirileceği zamana kadar serin bir yerde muhafaza edilmelidir. Derinin bekletilmeden verileceği yere ulaştırılması en iyisidir. Et ve yağ kalıntılarının bulunması durumunda bu kalıntılar deriye zarar verilmenden kazınmalı, bunu takiben hemen soğutulmalı ve tuzlanmalıdır.



Deri, Allah rızası için tasadduk edilmeli

Kurban kesen kimse etinden hem kendi yer, hem de başkasına yedirir. Kurbanın derisi ihtiyaç varsa evde kullanılır, yoksa tasadduk edilir. Menfaat karşılığı verilmez. Allah rızası için kesilen kurbanın derisini O'nun razı olacağı şahıs veya müesseselere vermesi gereklidir.

Yemek



Kavurma

Kurbanlık eti 24 saat dolapta dinlendirdikten sonra eti tencereye koyarız. Kısık ateşte pişene kadar kavururuz. İsteğe göre baharat kullanabilirsiniz. Karabiber, pulbiber, kekik, kimyon

Not: Et yağlıysa yağ koymaya gerek yok, yağsızsa sıvı yağ kullanılır.

Malzemeler: Et, tuz, karabiber, pulbiber, kekik, kimyon