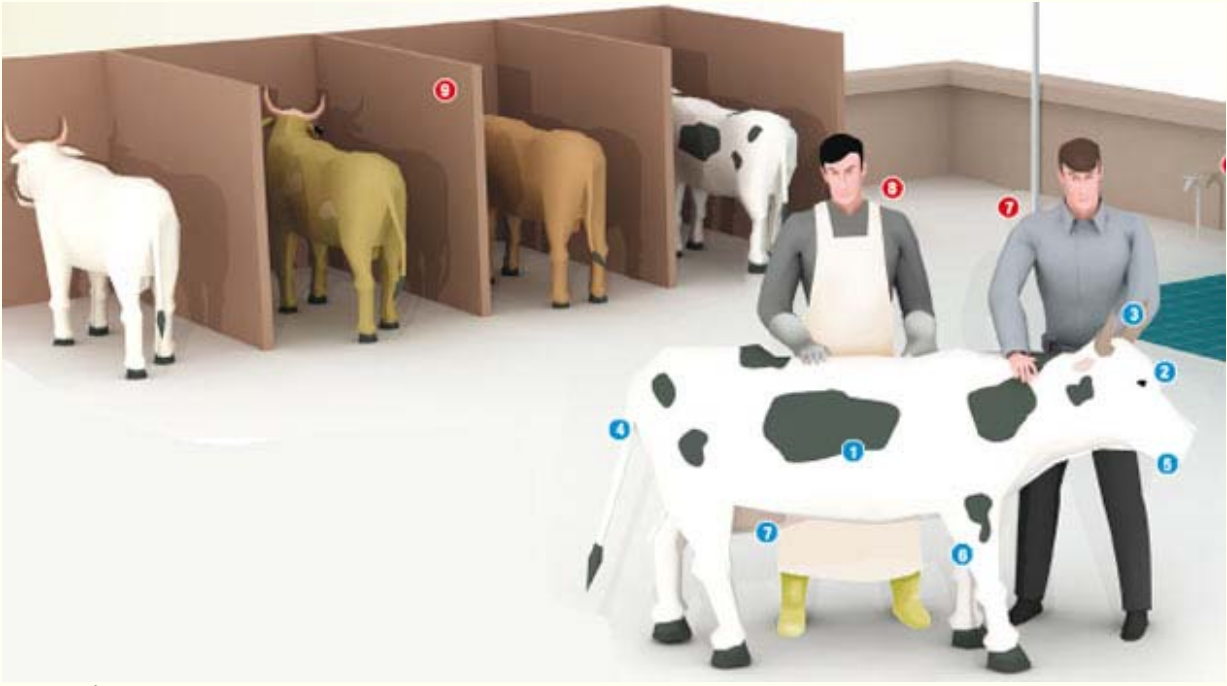


Kurban, fedakarlık ve teslimiyetin adıdır

YAZI:

İÇ
HA
İN
YU
EM
HA
15/

Bir
Ku
Ba
da
are
Gü
önc
baş
haz
tar
Mi
Mü
yarın



Rabb'inin rızasını kazanmak için kurban ibadetini yerine getirecek.

Mü'min, 'Allah'a yakınlaşmak' demek olan kurbanla nefsinin cenderesinden kurtulur, mala olan düşkünlüğünü kırar. Sadece O'nun rızası için, O'nun hoşnutluğu için ve O emrettiği için kurbanını keser. 'Onların etlerinin de kanlarının da Allah'a asla ulaşmayacağını' aslolanın 'takva' olduğunu bilir. Kurban bir yönüyle fedakârlık, bir yönüyle nefsi hesaba çekmedir. İsmailce teslimiyetin diğer adıdır.

Aklî bir sorunu olmayan, buluğ çağına ermiş, dinen zengin sayılacak kadar mal varlığına sahip ve misafir olmayan her Müslüman kurban ibadetini yerine getirmekle yükümlü. Kurban, bayramın birinci gününden başlar. Son gün ikinci namazına kadar sürer. Kurban etinin hepsini yoksullara sadaka olarak dağıtmak veya maddi durumu yıl içerisinde et alamayacak kadar kötü ise kendisi ve çocukları için alıkoymak caizdir. Ancak, eti üçe taksim edip, birini kurban kesmeyen yoksullara sadaka olarak dağıtmak, bir bölümünü akraba, tanıdık ve komşulara ikram etmek, diğerini de kendi çocukları ile yemekte uygundur.

Kurbanı kişi kendisi kesebileceği gibi, vekalet yoluyla başkalarına da kestirebilir. Kurbanı başkasına kestiren, "Allah rızası için bayram kurbanımı kesmeye seni vekil ettim." demek ve kalben de niyet etmek gerekir. Kurban Bayramı'nda teşrik tekbirleri de unutulmamalı. Arefe günü sabah namazından itibaren bayramın dördüncü gününün ikinci namazına kadar, yirmi üç farz namazının arkasından birer defa 'teşrik tekbiri' getirilmelidir.

KESİM YERLERİNDE ARANMASI GEREKEN ŞARTLAR

- Hayvan kesimi yapılacak alanlar üstü kapalı mekân olarak düzenlenmelidir.
- Kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir yapıda (beton, fayans, paslanmaz çelik vb. gibi) olmalıdır.
- Kesim alanlarında kan ve su birikmemesi için ızgaralı kanallar yapılmalı.
- Işıklandırma ve havalandırma ihmal edilmemeli.

- İçme ve kullanma suyu yeterli miktarda olmalıdır.
- Kullanılacak makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfektanı için yeterince malzeme bulundurulmalıdır.
- Veteriner ve dinî vecibeleri bilen görevli olmalı.
- Kesimi yapacak kişiler uzman olmalı.
- Hayvanların birbirlerini görmemeleri için engelleyici düzenleme yapılmalıdır.
- Kesim sonrası oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun olarak çevre ve toplum sağlığına zarar vermeyecek şekilde depolanması, izolesi, itlaf ve tahliyesi için tedbirler alınmalıdır.

KURBANLIK HAYVANIN ÖZELLİKLERİ

- Kurban; koyun, keçi, sığır, manda ve deveden olur.
- Bir ya da iki gözü kör olan hayvan kurban edilemez.
- Boynuz veya kulağının üçte biri veya fazlası eksik olmamalı.
- Kuyruğunun üçte biri eksik veya ağır hasta olmamalı.
- Kesim yerine yürüyerek gidecek kadar sağlıklı olmalı.
- Dişlerinin yarısından fazlası veya dilinin çoğu eksik olmamalı.
- Koyun ve keçide bir, sığırdaki iki memesi kurumuş olmamalı.

KURBANLIK SIĞIRIN YATIRILMASI

- Yaklaşık 8 metre uzunluğunda kalın bir ip önce boynuzlardan sıkıca bağlanarak boyuna geçirilir. Ardından ip hayvanın ön ayaklarının koltuk altından sırtına doğru dolanarak bağlanır.
- İp sol tarafından arka kısma devam ettirerek karın ve arka ayak arasından sırtta doğru dolandırılır.
- Sırt kısmından uzanan iple 2 kişi kurbanı geriye çekerken önde 1 kişi kurbanın başını tutar.
- Kurbanın yüzü kibleye çevrilip ön ve arka ayaklar birbirine bağlanır. Kesim tamamlandıktan sonra hayvanın içindeki kanın daha güzel boşalması için ayaklardan biri (sol arka tercih edilmeli) serbest bırakılmalı. Küçükbaş hayvanlarda

bir ayak bağlanmayabilir.

DUA: 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." denir. Kesim başladığında Çevreden bulunanlarla birlikte teşrik tekbiri getirilir "Allahu Ekber, Allahu Ekber, Lâ ilâhe illâllâhu vallâhu Ekber, Allahu Ekber ve lillâhi'l-Hamd".

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

YÖN: Kurbanlık hayvan başı ve ayakları kibleye döndürülmeli. Kesen kişinin de kibleye yönelmesi sünnettir.

KESİM: Kasap, "Bismillahi Allahü Ekber" dedikten sonra

beklemeden kurbanın boyun kısmındaki 3 damarı birden keser.

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

DANA ETİNDEN NELER YAPILABİLİR?

GERDAN: Kyyma, tencere yemekleri, kavurma (ha?lama, sote usulü)

ANTREKOT: Biftek, rozbif (ızgara, tava)

BONFYLE: Biftek, turnado, ?atobiryan, sulu ve sote yemekler, roti, ?i? (ızgara, tava, sote usulü, fyrynda)

SOKUM: Roti, rozbif, tencere yemekleri, kebab, biftek, (ızgara, breze ve roti usulü, ha?lama, tava)

DÖ? VE BO?LUK: Kyyma, tencere yemekleri (ha?lama)

KONTRNUA: Rosto, soslu yemek, kebab, tencere yemekleri (ha?lama, breze usulü, fyrynda)

YNCYK: Osobuko, salçalı ve sulu yemekler, kyyma (ha?lama, breze usulü, fyrynda)

KOYUN ETİNDEN NELER YAPILABİLİR?

GERDAN: Kapama, kyyma. ha?lama, tencere yemekleri (ha?lama, fyrynda)

KOL: Sarma, tencere yemekleri, kyyma, roti, tandyr, kebab (ha?lama, fyrynda, roti usulü)

PİRZOLA: Pirzola

BÖBREK YATA?I: Kapama, koski, roti, nuazet (ızgara, tava, fyrynda)

BUT: Şiş, kebab, tencere yemekleri, roti (ızgara, tava, fyrynda)

DÖŞ VE BO?LUK: Kyyma, tencere yemekleri (ha?lama)

Eti paylaştırırken yoksulları unutmayın

1) Yoksullara 2) Akraba, komşulara 3) Ev halkına

Hz. 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.

Etler nasıl saklanmalı?

Et, kesimden sonra önce temiz kap-lara alınmalı sonra güneş görmeyen bir ortamda, 14 derecenin altında bir sıcaklıkta hava almadan dinlendirilmeli. Ardından buzdolabı veya derin donduruculara konulmalı. Donmuş etlerin buzları çözüldükten sonra yeniden buzdolabına konulması son derece sakıncalı. Bu nedenle çözdürülen et tekrar dondurulmamalı, hemen pişirilmeli ve tüketilmeli. Aksi durumda beklenmedik zehirlenmeler meydana gelebilir. Bu nedenle de etlerin bir yemeklik olacak kadar küçük parçalar halinde buzdolabında poşetlerde saklanmasına özen gösterilmeli. Etleri kavurma ve sucuk yaparak saklamak da mümkün.

