

Etlik

- Sonbaharda kesilen inek, dana veya koyuna etlik adı verilir. Kesilen et kıpyn kullanılmak üzere çepitli pekillerde saklanır.
- Kemik kısımları tek tek bir ipe dizilir ve kurutulur. Kıpyn yemeklerde kullanılır,
 - Kıpyma çekilerek, yağ ile kavrulur. Kıpıya hazır edilir.