**Kurbanın Müstehapları, Kurbanda Temizlik Ve Kurban Etinin Muhafazası**

**KURBANIN MÜSTEHABLARI**
\* Kurban edilecek hayvanı kurban günlerinden evvel alıp beslemek.

\* Kesileceği yere incitmeden ve hürmet ile götürmek.

\* Kesebiliyorsa kendisi kesmek.

\* Kesemiyorsa ehil bir kimseyi vekil edip kesilirken hazır bulunmak.

Peygamber Efendimiz (s.a.v.) kızına buyurdular ki:

"Ey Fâtıma, kalk ve kurbanının kesilmesine şâhid ol. Zîrâ kanından ilk damlası yere düştüğünde, işlediğin her bir günâhın af ve mağfiret olunur. Ve ‘İnne salâtî ve nüsükî ve mahyâye ve memâtî lillâhi rabbi’l-âlemine lâ şerîke leh.’ duâsını oku."

\* Bıçağın büyük ve keskin olması.

\* Kurbanın iki şah damarı ile yemek ve nefes borusunu kesmek.

\* Hayvan ölmeden derisini yüzmemek.

\* Kurbanı keserken kurbanın âzâ(organ)ları ve parçaları mukâbilinde kendi vücûdunun ve bütün âzâlarının cehennemden âzâd olmasına niyet etmektir.

**KURBANDA TEMİZLİK VE KURBAN ETİNİN MUHAFAZASI**

- Hastalıksız ve sağlık kontrolleri yapılmış hayvanlar alınmalıdır. Hayvanların kesilmesi, yüzülmesi, parçalanması, etin nakli, muhafazası ve pişirilmesinde temizliğe son derece dikkat edilmelidir.

- Sakatat ile etler aynı yerde bulundurulmamalıdır.

- Kesme, yüzme ve parçalama işleri serin yerlerde yapılmalı; kan, bağırsak vs. gelişi güzel etrafa atılmamalı ve akarsulara dökülmemelidir.

- Etler, kesildiği sıcaklıkta buzdolabına, poşet içine veya hava almayacak şekilde büyük parçalar halinde üst üste konulmamalıdır. Etin sıcaklığı düştükten sonra buzdolabına konulup 12 saat dinlendirilmelidir. Hemen yenilmeyecek etler bu dinlendirmeden sonra, ihtiyaca uygun miktarlarda derin dondurucuya konulmalı veya kavurma yapılarak muhafaza edilmelidir.

- Et, buzdolabında 2-3 gün, kıyma ise 1 gün dayanır. Eğer daha uzun müddet muhafaza edilecekse küçük parçalar halinde buzdolabının buzluğunda veya derin dondurucuda saklanmalıdır.

- Donmuş etler, çözülmesi için buzdolabının alt raflarında bekletilmeli, kalorifer ve soba üzerinde veya oda sıcaklığında bekletilmemelidir.

- Pişmiş etler sıcak iken derin dondurucuya konulmamalı, oda sıcaklığında 2 saatten fazla da kalmamalıdır. Zehirlenme tehlikesine karşı dikkatli olunmalıdır.

- Çiğ eti hazırlamadan önce ve sonra eller iyice yıkanıp kurulanmalıdır.

- Çiğ etler için kullanılan kesme tahtası, meyve ve sebzeler için kullanılmamalıdır.

Fazilet Takviminden İstifade Edilmiştir.